



## BRUT NATURE ROSÉ

### Méthode traditionnelle

**Cépages :** 40% Mourvèdre - 40 % Syrah et 20% Rolle.

Nos raisins sont vendangés à la main, soigneusement triés avec le sourire

**Terroir :** Sols argilo-calcaire, le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale)

**Vinification :** La récolte est précoce afin de conserver dans les raisins une acidité élevée. Une fois les raisins pressés le jus obtenu va fermenter en cuve, il sera vinifié comme nos autres rosés. Il sera par la suite mis en bouteille avec un ajout de sucre et de levures. Les bouteilles vont être stockées horizontalement pendant plusieurs mois. La seconde fermentation va se faire dans la bouteille c'est la prise de mousse. Une fois terminée, c'est l'étape du remuage, qui consiste à faire descendre le dépôt produit par la fermentation dans le goulot en vue de l'éliminer. Les bouteilles doivent être placées sur un pupitre tête en bas. Remuées et tournées chaque jour pendant plusieurs semaines, avant dégorgement et bouchage final.

*La Méthode traditionnelle est le procédé utilisé en Champagne pour produire un vin effervescent. C'est aussi cette méthode très qualitative que nous avons choisie pour élaborer notre Brut Nature rosé.*

*La mention Brut Nature est déterminée par le dosage de sucre. Notre Brut nature rosé n'a aucun sucre ajouté, il conserve ainsi toute sa fraîcheur et l'expression de son terroir et de ses cépages.*

**Dégustation :** La robe est rose très pâle. Couleur pêche blanche. Le nez est acidulé élégant et frais, c'est un subtil mélange d'agrumes et de notes délicates de fleurs blanches. Les bulles sont fines, la bouche est pleine de fraîcheur, aromatique aux notes d'agrumes et de pêches blanches. Dotée d'une belle longueur. A boire dès à présent.

**Accords mets et vin :** La bouche fraîche s'accorde bien à l'apéritif, sur un tartare d'huître ou des gambas grillées souligné par l'acidité et une salinité iodée. Les plus gourmands l'apprécieront sur un dessert aux fruits.

**Température de service :** 8 à 10 °C

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans