

domaine Rompillon

FICHE TECHNIQUE - CREMANT DE LOIRE ROSE



Appellation : AOP Crémant de Loire Rosé

Type de vin : vin effervescent

Cépage : Cabernet franc

Terroir : argilo - schisteux

Type de vinification :

Récolte manuelle et en cagettes

Pressurage grappes entières

Elaboré selon la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille

Vieillessement sur lattes de 12 mois minimum

Potentiel de garde : à boire dans l'année qui suit l'achat

Dégustation :

Ce Crémant se caractérise par la finesse de ses bulles et l'élégance de ses arômes de petits fruits rouges. La bouche pleine de fraîcheur et bien équilibrée laisse une impression de légèreté

Température de service : servir frais à 7 - 8°C

Alliance gourmande :

Pour un apéritif original, il sera également le compagnon idéal des desserts au fruits rouges