



ROSE

MADemoiselle A

« Très beau vin à la robe pêche claire. Un bouquet de fruits frais et de nectar d'abricot. C'est un vin de fraîcheur, harmonieux. »

Appellation : AOP Vin de Savoie Rosé

Cépage : Gamay

Age des vignes : 35 ans

Rendement : 55 hl/ha

Terroir : limono-argileux

Surface de Production : 1,2 ha

Vendange : machine

Vinification : pressurage direct, débourage à froid, fermentation en cuves inox thermorégulées.

Elevage : de quelques mois en cuves inox.

Dégustation :

- **Visuel** : belle robe brillante et limpide aux reflets grenade et saumon.
 - **Nez** : brioché dans la présentation, le nez s'épanouit à l'aération pour donner une expression primesautière où le fruit amylique est bordé de notes fleuries et épicées : brioche, fraise des bois, mandarine, verveine, citronnelle.
 - **Bouche** : elle propose un bel équilibre entre la fraîcheur minérale et la douceur des sucres résiduels. On retrouve de beaux arômes très gourmands.
-

Vieillessement : 1 à 2 ans

Accord Mets/vins : apéritif, plats d'été ou encore salades de fruits.

