



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Le rosé de Savoie ◆



Couleur :	Rosé
Cépage :	Gamay (80%) Mondeuse (20%)
Degré % :	12
Sol :	Argilo-calcaire
Vendange :	Manuelle

Vinification :

Pressurage pneumatique direct.
Débourbage.
Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (15°).
Fermentation malolactique partielle
Elevage sur lies jusqu'à sa mise en bouteille.

Dégustation :

Sa couleur rubis clair laisse entrevoir un vin aux senteurs de fruits rouges (fraises, framboises et mûres). La bouche est ronde et friande.

Il accompagnera les charcuteries, les viandes rouges et blanches ainsi que certains plats exotiques.

Garde : A boire jeune 2 à 3 ans.