



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Brut rosé Méthode traditionnelle ◆



Couleur :	Rosé
Cépage :	Gamay (80%) , Pinot (10%), Mondeuse (10 %)
Degré % :	12
Sol :	Argilo-calcaire
Rendement :	70 hl/ha
Vendange :	Manuelle en caisses percées.

Vinification :

Pressurage pneumatique direct.
Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox
Débourbage.
Mise en bouteilles et élevage sur lattes (entre 18 et 24 mois)
dans nos caves.
Dégorgement au fur et à mesure de nos besoins.

Dégustation :

Vous aimerez ce brut rosé pour la finesse de ses bulles, pour ses arômes fruités, finalisés par une bouche ronde et gourmande.

Agréable bien frais en apéritif comme sur les desserts.

Garde : 2 à 3 ans.