

## Rosé – Jus de raisin pétillant

La couleur rouge rubis provient du Gamay de Chaudenay dont le jus et la pulpe sont naturellement rouges. Nous débutons les vendanges par la récolte de ce jus afin de l'alléger en sucres. L'acidité marquée de ce cépage est essentielle pour ressentir de la vivacité, de la fraîcheur, lors de la dégustation d'un jus de raisin. C'est également la raison pour laquelle il est gazéifié.

La récolte est manuelle car nous voulons une couleur rouge vive non dégradée par l'oxygène. La qualité de ce jus lui permet d'être consommé par tous et à toutes les occasions.

### Dégustation :

Robe rouge Rubis.

Le nez développe des arômes de raisin et de fruits rouges.

En bouche, la bulle est vive et apporte de fraîcheur

**Assemblage :** 100% Gamay de Chaudenay

Récolte : Vendanges manuelles en sous-maturité.

**Vinification :** Pressurage direct ; Refroidissement à 2°C ; Enlèvement par un prestataire pour opérations de pasteurisation et de gazéification.

**Conditionnement :** 75 cL uniquement

**Stock :** 2500 bouteilles

**Service :** entre 7°C et 8°C

**Garde :** A boire dans les deux premières années

**Autre :** En conversion Agriculture Biologique

