

BRUT SENSATION Rosé

DÉLIRES DE BULLES Rosé/Blanc

AOC Touraine

ROSÉ : 50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir

BLANC : 100% Pinot Gris

TERROIR

Sol argilo siliceux avec un sous-sol calcaire entre 60 et 80 cm.

VINIFICATION

Nous avons arrêté sa 1ère fermentation quand il restait 19 grammes de sucre en le refroidissant et en le maintenant à 3-4°C de température. La re-fermentation s'est faite en bouteilles avec les sucres naturels du raisin pendant 3 à 4 mois à 10°C. Repos sur lattes de 12 mois.

Le dégorgement (expulsion du dépôt dû à la fermentation) a lieu avec :

BRUT SENSATION : Ajout seulement de Noble Joué.

DÉLIRES DE BULLES ROSÉ : Ajout de 3g/L de sucre.

DÉLIRES DE BULLES BLANC : Ajout de 1cl de Malvoisie.

DÉGUSTATION

Bulles fines et élégantes, arômes de fruits, cette méthode traditionnelle vous séduira par sa finesse. A déguster en apéritif et en dessert.

CONSERVATION

Conservation de 2 à 5 ans.



Rousseau
Frères

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

contact@rousseau-freres.com | Tel : 02 47 26 44 45

