

# BRUT SENSATION Rosé 2019

## 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](http://www.rousseau-freres.com)

4 Le Vau – 37320 Esvres

[contact@rousseau-freres.com](mailto:contact@rousseau-freres.com) | Tel : 02 47 26 44 45

