



# MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉE

AOC Touraine



## TEMP. DE DÉGUSTATION

8°



## CARACTÉRISTIQUES

Brut, fruité et d'une souplesse remarquable en bouche, il séduit par sa bulle fine et persistante, créant une effervescence vivante qui enchante les papilles.



## ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, seul ou en Kir, repas de fête et dessert



## ÂGE DES VIGNES

15 à 30 ans



## SOL

Sable sur argile à silex



## RENDEMENT

65 hl/ha



## CÉPAGES

Gamay, Pinot Noir et Côt



## VINIFICATION

Vendanges mécaniques, pressurage pneumatique, débourbage à froid et fermentation à basse température.



## ÉLEVAGE

En cuve pendant 4 à 5 mois



## CHAMPANISATION

Par les établissements Berger à Montlouis,