

CRÉMANT BRUT

Rosé



Sol : Sableux Limoneux



Âge moyen des vignes : 15 ans



Cépage : Pinot Noir

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Rosé effervescent



Vinification :

Pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-régulées

Elevage:

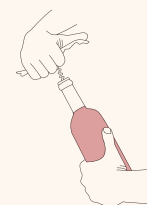
Sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois, prise de mousse de 18 à 24 mois



Vin d'une douce robe rose pale. Le nez est gourmand, sur des notes de fruits rouges acidulés. Sa bulle tendre lui confère de la douceur et de l'onctuosité en bouche, c'est un crémant d'un bel équilibre, avec beaucoup de finesse.



Se sert à l'apéritif et accompagne les buffets froids ou encore les desserts à base de fruits rouges.



Garde : 2-3 ans

Température de service : 8-9 °C

PUISSANCE



1 RUE DES CHATEAUX - 67530 OTTROTT



www.fritzschmitt.com



TEL : 0388959806

PORT : 0680178309

