

FERMENCE Rosé



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites

NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson arbore une robe rose pâle aux reflets rose-saumons. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, notamment la groseille et la framboise, accompagnée de touches de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, il présente un excellent équilibre et une fraîcheur plaisante, offrant ainsi une dégustation rafraîchissante et agréable.

VINIFICATION

La récolte nocturne permet de préserver la fraîcheur des raisins. Après éraflage et foulage, les raisins sont macérés à froid (3°C) pendant 12 heures pour extraire les arômes et maintenir une teinte rosée claire. Le moût fermenté avec notre levain naturel, composé de levures indigènes et de bactéries lactiques. Après filtration, le vin est pasteurisé et embouteillé, offrant ainsi une dégustation surprenante et rafraîchissante.

CÉPAGE

100% Syrah

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.
0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION
Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE
3 ans

SUCRES RÉSIDUELS
3.8g/100ml