



# Rosé Perlant

## Vin de France

Cépages : 60% Cinsault, 20% Grenache, 20 % Syrah

Millésime : 2016

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 13 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui et dans l'année.

**Particularité : Rosé perlant, par ajout de Co2 (2100mg/L).**

**Décuple les arômes.**

**N'est pas un mousseux, ni méthode champenoise.**

Couleur : Robe rose claire reflets pâle : Litchi.

Nez : Mélange de fruits rouge, bonbon anglais.

Bouche : La bouche est délicate, aérienne,  
avec des beaucoup bulles très fines.

Dégustation : C'est le rosé « piscine - plage », désaltérant et rigolo. Le  
rosé d'apéro ou de fin de soirée !!!

Le Rosé Perlant ! La Nouvelle façon de boire du rosé !!  
C'est un vin rosé avec mille fines bulles qui vont vous chatouiller les papilles,  
décupler les arômes et intensifier le côté désaltérant !!  
Ce n'est pas un mousseux !!! c'est un perlant ... comme des perles de bulles  
!!! Vous allez être surpris !!!

