

DOMAINE DES CLOSTIERS



METHODE ANCESTRALE

HOMMAGE ROSE

Cépage: 30% Gamay 70% Côt

Terroirs : Sol argilo calcaire pour le Côt et limono sablo argileux sur sous sol de faluns pour le Gamay.

Age des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelles en cagette

Vinification / élevage : Pressurage direct avec pressoir pneumatique. Demarrage de la fermentation alcoolique en cuve inox puis tirage en bouteille avant l'achèvement de la transformation des sucres en alcool. Reprise de la fermentation naturellement en bouteille puis degorgement. Brut (residuel de sucre à environ 7 g/l)

Alcool : 11,5 degrés

Service : 8 à 10 degrés.

Note de dégustation : Bulles legeres et fines. Final rafraichissant legerement acidulé (bonbon anglais).

Accords culinaires : Apéritifs, desserts: mousse au chocolat, fraisières....

