

VSIG - Vin de France

Incarnat

« Panache, plaisir, fruité,
pour si peu d'alcool »



<i>Cépage</i>	Gamay - Mondeuse noire - Jacquère
<i>Terroir</i>	Éboulis argilo-calcaire
<i>Vinification</i>	Ancien procédé de vinification «méthode ancestrale» Prise de mousse à très basse température durant 4 mois
<i>Élevage</i>	Au bout de 3 à 4 mois d'élevage, transvasements
<i>Degré</i>	7,5°
<i>Pression</i>	5 bars
<i>Profil</i>	Un vin rosé plaisir, sur le fruit, à la fois rafraîchissant et gourmand
<i>Accords</i>	Accompagnement des desserts
<i>Service</i>	5 à 8°C
<i>Garde</i>	À consommer dans les 2 ans