

ROSE DES MARCHES DE BRETAGNE



Ce vin rosé issu des meilleurs terroirs au Sud de Nantes, entrée de l'ancienne province Bretagne provient de vignes plantées en cépage Gamay – Cabernet .

MODE DE VINIFICATION :

La vinification s'effectue à basse température permettant de conserver la typicité du fruit et le maximum d'arômes, s'ensuivra la fermentation à température régulée entre 18 et 20° C.

ALLIANCE METS – VINS :

D'un parfait équilibre, ce rosé fruité et rafraîchissant accompagne des poissons, grillades, paëlla, et repas de crêpes.

RECOMMANDATION :

A déguster à une température de 10°C.