

# JUS DE RAISIN

## *Sans Alcool*

# PETILLANT ROSE



### Situation

Une parcelle de 30 ares

### Cépage

100% merlot

### Terroir

Gabbros

### Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Afin de respecter la typicité aromatique et obtenir une belle couleur rosée une macération de 12 heures est effectuée. Après pressurage, la fermentation est soigneusement évitée par le froid. Le jus de Raisin est ensuite immédiatement pasteurisé, embouteillé et gazéifié par ajout de CO2 et bouché !

### Elaboration

A la propriété

### Dégustation

Notre Jus de Raisin Pétillant Rosé présente une belle robe grenat et une jolie bulle. En bouche il révèle des arômes de framboise et de fraise prononcés.

### Accords Mets et Jus

Cette fine bulle sans alcool est parfaite à l'apéritif. Accord parfait avec des les dessert. Pour les petits et les grands!

### Garde

18 mois



## ROSE



Quantité  
Non millésimé 3000 bouteilles

Conditionnement  
Rabat rentrants 6 X 75 cl  
Caisse export 12 X 75 cl