



AOC Crémant de Loire Rosé Les Troglodytes



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Témoin de l'histoire et des châteaux de la Loire les troglodytes donnent au paysage un caractère particulier. Blanche et lumineuse la pierre rythme l'art de vivre régional. Tout au long de la route des vins de Loire, la roche offre un terroir unique apportant élégance et finesse aux vins.

Le Vignoble :

Appellation : Crémant de Loire
Encépagement : 95% Cabernet Franc

Vinification :

12 mois d'élevage minimum, ce vin est structuré et surprenant. Fermentation selon la méthode traditionnelle.
Degré alcool : 12.5%

Dégustation :

Robe : jaune pâle
Bulles : Doté de bulles fines et élégantes, il s'accorde à merveille de l'apéritif au dessert
Nez : Parfum fruité
Bouche : Subtil, frais et équilibré, il surprend par sa grande intensité aromatique.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 8 à 10°C
Suggestion culinaire : Ce vin structuré peut se déguster tout au long du repas pour des accords subtils.

Conservation :

A boire dès maintenant

