

Bulles Rouges

VSIG Rosé Mousseux - Rosé

Appellation	VSIG Rosé Mousseux
Pays	France
Couleur	Rosé
Degré d'alcool	10.0°

Description du millésime

Le visuel :
La robe est de couleur saumon, le
vin limpides et brillant avec de fines larmes. Les bulles sont plutôt grosses
et nombreuses.
Le nez :
Le premier nez est net, discret
avec des arômes de fruits frais. Grâce à l'aération le vin développe des arômes
de groseille, de fraises fraîches et d'une pointe d'agrumes.
La dégustation :
En bouche, la fraîcheur domine,
nous percevons toutefois une légère rondeur en milieu de bouche. C'est un vin
d'une persistance aromatique moyenne. Les bulles sont présentes mais pas trop
grosses. C'est un vin qui reste léger et aériens.

Fiche technique

Cépages	Gamay
Travail de la vigne	Viticulture raisonnée.
Vinification	Méthode traditionnelle
Traçabilité	Toutes les opération sont enregistrées pour garantir la composition de chaque vin.
Température de service	-Servir le vin entre 8 et 10°C -Vin à boire dans la jeunesse pour profiter de sa fraîcheur
Conseils de dégustation	Ce vin effervescent est délicat et équilibré. Il peut très bien se suffire à lui tout seul à l'apéritif par exemple. A table on lui choisira des mets délicats pour ne pas trop le brusquer. Les poissons fins, les légumes, les fromages frais, des desserts à base de fruits sauront respecter sa finesse. Ne pas hésiter à choisir des plats avec de la fraîcheur pour relever les accords. Aromatiquement, on choisira des parfums délicats afin de ne pas prendre le pas sur le vin (fruits, fleurs, légumes, jus peu corsé, bouillons de légumes ou poisson)
Age des vignes	45 ans
Type de sol	Argilo calcaire