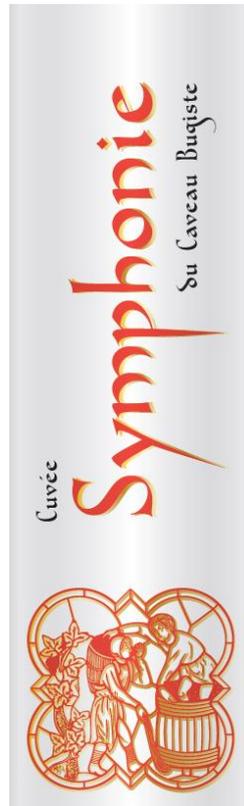


BUGEY ROSE SYMPHONIE 75 cl  
AOC VIN DU BUGEY ROSE



Cépage : Pinot noir, gamay et pinot gris

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles différentes d'âges moyens de 30 ans

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Guyot simple

Vinification : Chacun des 3 cépages est cueilli à maturité et est pressé immédiatement sans macération afin d'obtenir un rose délicat et une grande finesse. Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 16 et 18°. La mise en bouteille s'effectue en Janvier.

Robe : Limpide, rosé saumoné aux reflets rosés.

Nez : Un nez complexe de fruits rouges et d'agrumes

Bouche : La bouche est délicate et très fruitée avec une belle fraîcheur en finale.

Accords mets et vins : Il s'appréciera aussi bien à l'apéritif que lors d'un repas estival avec des viandes grillées.

T°C de service : 7 – 8 °C