



DOMAINE LA GUILLAUMERIE

Crémant de Loire - Rosé

Région :	Loire
Appellation :	Crémant de Loire
Cuvée :	
Couleur :	Rosé
Millésime :	
Cépages :	Grolleau (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.

Elevage en cuve inox, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, nombreuses bulles très fines.

NEZ : Aromatique, élégant, arômes de fraise, arômes de framboise, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Franche, intense, notes de groseille, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

