



Cuvée Coup d'Éclat

Couleur : Rosé

Appellation : Vin de France

Cépage : Gamay Saint Romain

Densité pied/ha : 5000

Nature du sol : Granitique

Rendement (hl/ha) : 35 hl/ha

Mode de Vendange : Manuelles

VINIFICATION

Vinification en cuve inox avec maîtrise des températures.

2/3 pressurage direct, 1/3 saignées

Le vin est refroidi pour stopper la fermentation alcoolique et ainsi garder le sucre naturel du raisin

Contenant : 75cl

SERVICE

Température : 11 à 13° C

Conservation : 2-3 ans

Accompagnement : Apéritif, dessert, tarte aux fraises



