


MOUSSEUX ROSÉ



REGION	Cantons-de-l'Est, Québec
FORMAT	750ml
MILLÉSIME	2017
TAUX D'ALCOOL	12,5 %
TYPE DE PRODUITS	Vin mousseux rosé
CÉPAGES	60% Sainte-Croix, 40% Radisson
TAUX DE SUCRE	1,6 g/L
CODE SAQ	+ 123 57 453
PRIX SAQ	32,00 \$
PASTILLE SAQ	

DESRIPTIF

Le Mousseux Rosé est un vin sec élaboré selon la méthode champenoise. Les grappes sont pressées entières afin d'extraire le moins de pigments possibles. La fermentation rapide est faite en cuve d'inox. La deuxième fermentation en bouteille se fera sur latte durant 8 à 10 mois.

Le vin possède une belle vivacité, des bulles fines et des notes de fraises des champs.

ACCORD

Des huîtres ou tous les desserts

www.chateaudecartes.com

