

Vin Effervescent

Effet Bulles Rosé

Est le résultat d'un travail collaboratif entre la cave de Leucate située dans le pays du Piedmont et la cave Rocca Maura, dans notre recherche perpétuelle de nouveautés. Notre point commun croquer le raisin.



Assemblage

Cuvée élaborée à partir de Muscat Petit Grains.



Terroir

Riche en sols argilo-calcaires, les vins y puisent toute leur finesse et leur fraîcheur.



Vinification

Pressurage direct, débourageage et fermentation partielle à basse température. Le moût partiellement fermenté est ensuite traité en cuve close afin d'obtenir l'effervescence.



Dégustation

- Robe : pâle, brillante, légèrement rosée.
- Nez : intense, floral, exotique, litchi
- Bouche : douce, tout en rondeur. Les bulles sont fines et élégantes, notes de fruits exotiques (mangues, litchi, fruit de la passion). Finale sur la fraise



Accords mets/vins

Agréable à l'apéritif pour aiguïser vos papilles ou en dessert pour sublimer une pâtisserie.



Température de dégustation : 6-8 °C.



Evolution

Ce vin est à déguster dans sa jeunesse.