GAMAY MÉTHODE AROMATIQUE

Bubble Pink

rosé pétillant



Production

Lieu-dit : Emeringes

Cépage : Gamay Noir à jus blanc

Âge moyen des vignes : 35 ans

Superficie : 0.15 ha

Sols : Argilo-limoneux

Rendement : 70 hl/ha

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières

Vinification

- Élaboration selon la méthode traditionnelle avec une première fermentation en cuve à basse température afin de préserver les arômes fruités du Gamay
- Seconde fermentation en bouteille permettant la prise de mousse naturelle.
- Remuage et dégorgement réalisés selon la méthode traditionnelle

Dégustation

Robe : Rosé brillant aux reflets framboise, avec une effervescence fine

Nez : Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise) aux notes florales

Bouche : Fraîche et fruitée, avec de fines bulles et une légère douceur apportant rondeur et gourmandise

Service

Accords mets et vins : Apéritifs, charcuteries fines, desserts aux fruits rouges, tartes fruitées, pâtisseries légères

Température de service : 8 à 10 °C

Garde : 2 à 5 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON

Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.