

GAMAY ROSÉ BRUT

DÉGUSTATION

Couleur : Belle robe rosée soutenue. La mousse est persistante.

Nez : très expressifs et prononcés en fruits frais tel que la cerise, la fraise et la framboise. Des notes légèrement crémeuses accompagnent la dominante de fruits après ouverture.

En bouche : dévoile une belle sucrosité accompagnée par une effervescence agréable. On retrouve ces notes de cerise et de fraise.

Ce vin reste léger et élégant.

ACCORDS METS-VINS

Apéritif et dessert

RÉGION	Vin mousseux de qualité supérieur
TYPE	Produit de France
CÉPAGE(S)	Gamay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 6° et 8°C
POTENTIEL DE GARDE	De 1 à 3 ans.
COULEUR	Effervescents



Retrouvez ce vin sur notre site
WWW.CVA-BEAUNE.COM
> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/Wx>
> ou flashez le QR Code

