

# GAMAY ROUGE BRUT

## DÉGUSTATION

*Couleur : La robe est rouge violacée. La mousse est persistante et abondante avec une belle effervescence.*

*Nez : Les arômes prononcés de fruits rouges tel que la fraise, et la mûre se distinguent assez facilement au nez. Ils sont accompagnés de notes crémeuses.*

*En bouche : gourmand et équilibré avec une petite touche acidulée en finale. On retrouve les notes de fruits rouges que nous avons au nez.*

## 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](http://WWW.CVA-BEAUNE.COM)  
> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/Wz>  
> ou flashez le QR Code

