

Sélection soignée de raisins certifiés en Agriculture Biologique pour la vinification de cuvées originales, réalisées en toute liberté.

turbullent

Pétillant rosé – Vin de France



Cépage **Gamay**

Mode **Agriculture biologique**
de culture Vignes de Gamay

Vinification **Vinification en méthode ancestrale au Domaine Sérol.**

Pressurage direct.
Début de fermentation alcoolique en cuve à basse température grâce aux levures indigènes.
Mise en bouteille sans ajout de liqueur
Poursuite de la fermentation alcoolique en bouteille toujours en levures indigènes.
Les vins sont ensuite stabilisés par la méthode de transfert.
Teneur en alcool 10,5 % / vol.
Sucre résiduel naturel 5 g/l.

Mise en bouteille Bouteille en verre allégée (775 g)
Capsule couronne
Existe en 75 cl / 150 cl

Certification **Vin biologique** certifié par FR-Bio-01-Ecocert
Agriculture France

Service A 11 °C. Conservation de 2 ans

