

turbulent

Pétillant rosé – Vin de France



Cépage

Gamay

Mode
de culture

Agriculture biologique
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