



Cuvée Carmine

FICHE DE CAVE

Cépages : 68% Meunier - 17% Chardonnay - 15% Pinot Noirs

Dosage : 33 g/l

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débouillage naturel.

Fermentation malolactique naturelle et complète.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

Absence de passage au froid pour préserver les arômes.

Assemblage composé de vins de réserve.

Vieillessement sur lies pendant 18 à 24 mois.

NOTES DU SOMMELIER

La robe de cette cuvée Carmine est éclatante, rose franc avec des reflets vermillon et coquelicots, soutenus par une mousse blanche et une effervescence très fine.

Le nez exhale la fraise très mûre, la confiture de framboise ainsi qu'une touche mentholée. Des notes d'orange fraîche et de griotte s'ajoutent à cette palette.

Le miel, la confiture d'abricot et une touche de cannelle apportent une impression douce et pâtissée.

En bouche, la douceur est au rendez-vous avec une prédominance de confiture de fraises et de framboises.

La finale est tendre, aimable et suave.

NOUVEAUTÉ