

LA CUVÉE ROSE DE POMME

4° L'élégance

De la pomme, du raisin,
& une dégustation unique

Au nez

Le Rose de pomme à la particularité d'être fabriqué avec la variété de pomme "Guillevic et macéré avec du raisin rouge. Son nez puissant révèle des arômes tantôt tropicaux, tantôt agrumes.

En bouche

Quand vient le temps de la dégustation, l'expérience devient résolument gourmande, avec une pétillance fine et naturelle. Ainsi qu'une attaque souple suivi d'une persistance plutôt floral. Une petite touche sucrée surprend sur la fin de la dégustation provenant du raisin rouge.

A ce plaisir acidulé des papilles, s'ajoutent une légèreté et une fraîcheur en bouche, portées par une explosion de fines bulles obtenues par effervescence naturelle.

Idéal pour accompagner un apéritif, mais également un repas ou un dessert à partagé entre amis.



75cl



Puissance



Fruité



Floral



Amertume



Longueur

