



TENTATION, méthode ancestrale rosé demi-sec

Cépage	100% Gamay
Age des vignes	15 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	70 hl/ha
Vinification	Fermentation à froid : pour favoriser l'expression aromatique Prise de mousse en bouteille selon la méthode ancestrale sans ajout de liqueur.
Dégustation	Robe rose intense Nez fruité constitué de notes de fruits rouges Mousse fine et onctueuse, saveur fraîche en bouche soutenue par l'équilibre acidulé du vin. <i>Servir entre 6 et 8 °C, en accompagnement de bouchées apéritives, desserts aux fruits rouges et chocolat.</i>