

VSIG - Vin de France

Incarnat

Mousseux rosé de type aromatique

Panache, plaisir, fruité, pour si peu d'alcool



Cépage : Gamay 90 % - Mondeuse noire 10 %

Terroir : Éboulis caillouteux

Vinification : Ancien procédé de vinification,
«méthode ancestrale»

Élevage : Prise de mousse en bouteilles à 12°C
durant 4 à 6 mois

Degré : 7,5°

Pression : 5 bars

Garde : À consommer dans les 2 ans

La robe : Belle
couleur rose vif à
nuance orangée,
«Incarnat»

Le nez : Fruits rouges,
agrumes, pommes

La bouche : Équilibrée, douce
avec une finale acidulée sur le fruit

À boire : Servi de 5 à 8°, excellent
apéritif et très bon accompagnement
des desserts

