VSIG - Vin de France

# Incarnat

*« Panache, plaisir, fruité,*
*pour si peu d'alcool »*

| | |
|---|---|
| *Cépage* | **Gamay - Mondeuse noire - Jacquère** |
| *Terroir* | **Éboulis argilo-calcaire** |
| *Vinification* | **Ancien procédé de vinification «méthode ancestrale»<br>Prise de mousse à très basse température<br>durant 4 mois** |
| *Élevage* | **Au bout de 3 à 4 mois d'élevage, transvasements** |
| *Degré* | **7,5°** |
| *Pression* | **5 bars** |
| *Profil* | **Un vin rosé plaisir, sur le fruit, à la fois rafraîchissant et gourmand** |
| *Accords* | **Accompagnement des desserts** |
| *Service* | **5 à 8°C** |
| *Garde* | **À consommer dans les 2 ans** |