

VSIG - Vin de France

# Incarnat

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



<b>Cépage</b>	<b>Gamay - Mondeuse noire - Jacquère</b>
<b>Terroir</b>	<b>Issu de nos divers terroirs</b>
<b>Vinification</b>	<b>Ancien procédé de vinification «méthode ancestrale» Prise de mousse à très basse température durant 4 mois</b>
<b>Élevage</b>	<b>Au bout de 3 à 4 mois d'élevage, transvasement</b>
<b>Degré</b>	<b>7,5°</b>
<b>Pression</b>	<b>5 bars</b>
<b>Profil</b>	<b>Vin rosé doux, sur le fruit, à la fois rafraîchissant et gourmand</b>
<b>Accords</b>	<b>Avec les desserts</b>
<b>Service</b>	<b>5 à 8°C</b>
<b>Garde</b>	<b>À consommer dans les 2 ans</b>