



# Tour De Belfort

## Methode Traditionnelle Brut

### Sans indication géo. - Rosé

**Région :** Sud-Ouest  
**Appellation :** Sans indication géo.  
**Cuvée :** Methode Traditionnelle Brut  
**Couleur :** Rosé  
**Cépages :** Merlot (100%)  
**Alcool :** 13 %  
**Contenance :** 75 cl

Vin mousseux rosé. Robe rose pale, nez et arômes délicats de fruit rouges. Produit par méthode traditionnelle, identique à celle du champagne avec une 2ème fermentation en bouteille pendant plus de 9 mois.



#### ELABORATION

Culture biologique.  
Vendanges manuelles.  
Utilisation de tables de tri, Pressurage, Seconde fermentation en bouteille.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 9°  
**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2021

Powered by **Plugwine**

