



Maison Angelot

Rosé

Bugey - Rosé 2018

Région :	Savoie-Bugey
Appellation :	Bugey
Cuvée :	Rosé
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Gamay (90%) / Pinot noir (10%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Naturellement bien heureux dans toutes les situations. Offrez-lui des poivronnades, des purées d'aubergines, une verrine de chèvre au melon et des brochettes.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Issu de saignée, Issu de pressée.

Elevage en cuve inox thermo-régulée.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, claire, reflets orangés.

NEZ : Délicat, subtils arômes de fraise, légers arômes de groseille, subtils arômes de pêche.

BOUCHE : Élégante, généreuse, souple, généreuses notes de fruits frais, subtiles notes de fraise, légères notes de groseille, très souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Crevettes à la plancha, Friture de poissons, Viandes rouges grillées, Volailles

Powered by **Plugwine**

