

AUROSА

Vin effervescent rosé

2023

DOMAINE DE
SOUSTRES

ESPRIT D'ENSÉRUNE



Données techniques



Vin de France



Grenache Gris 100%



Vignes : 10aine d'années



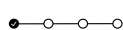
Roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses



Haute Valeur Environnementale



12 % vol



BRUT - 5g / litre



Cette cuvée est élaborée selon la méthode dite "Provençale" qui consiste, à partir de notre vin fini, à lui faire faire sa prise de mousse en bouteille par l'ajout de levures et de mous de raisin propres à la cuvée. Après remuage pendant plusieurs semaines et dégorgement, une liqueur de finition est ajoutée.

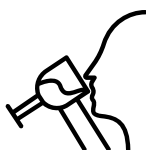
Pour la cuvée 2023, elle est dosée à 5g/litre (Brut).



Dégustation & Accords



8-10°C pour apprécier la trame aromatique



- Robe : belle couleur rosé saumon
- Nez : délicat et frais avec des notes florales et de groseille
- Bouche : attaque franche et acidulée sur des notes gourmandes de grenade et de groseille, bulle fine, avec une finale rafraîchissante et d'une belle longueur.



Cette bulle fraîche rosée saura parfaitement accompagnée vos apéritifs et vos moments festifs autour d'un buffet. Aromatique, elle pourra aussi très bien accompagner vos desserts et entremets fruités.

