



Ce vin est issu du cépage Cabernet France. Les vignes sont âgées de 14 à 30 ans et plantées sur des sols argilo-calcaires et des sols de graves.

NOTES TECHNIQUES :

Ce vin pétillant rosé est obtenu grâce à l'assemblage de rosé de saignée et de rosé de pressée. Après une première fermentation alcoolique et une légère clarification, nous le faisons mettre en bouteille par un prestataire de service spécialisé. Le vin va alors entamer une deuxième fermentation alcoolique dans la bouteille pour obtenir l'effervescence (prise de mousse). Cette prise de mousse se fait dans notre cave à une température de 12 à 13°C. Ensuite le vin reste sur latte pendant au moins 9 mois pour obtenir du gras et des arômes intéressants. Le dégorgement est réalisé par un prestataire de service.

COMMENTAIRES :

Ce rosé pétillant est brut (sec) mais charnu et tendre à la fois. Ses fines bulles rafraichissent et ses arômes de bonbon anglais et de fruits rouges légers mettent en appétit.

ACCORD METS-VINS :

La Bulle à Z'hérault se déguste frais aussi bien à l'apéritif que sur un dessert et pour arroser tout évènement.

Bonne dégustation !