



LES BEAUX JUS : Le Rosé

Type : Vin rosé sec

Cépages principaux : 70% Frontenac Gris, 30% Frontenac Blanc

Pourcentage d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 1,7 g/l

Température de service : 8 à 12 °C

Format : 750 ml, 1000 ml

LE VIN

Un vin à profil énergétique au fruité pur et tout en éclat.

L'ELABORATION

Macération carbonique en grappes entières de Frontenac gris 70% et Frontenac blanc 30% pendant 9 jours. Le jus de goutte fut soutiré, et assemblé avec les jus de presse pour être ensuite fermenté avec les levures naturelles du terroir Brighamois et élevé en cuve inox. Ingrédient de rinçage de choix, il devient difficile de ne pas passer à travers ce jus en plus de 20 minutes. Privilégie un gosier sec, une journée merveilleuse ou une journée de m... Je te jure, ça va te rendre heureux !