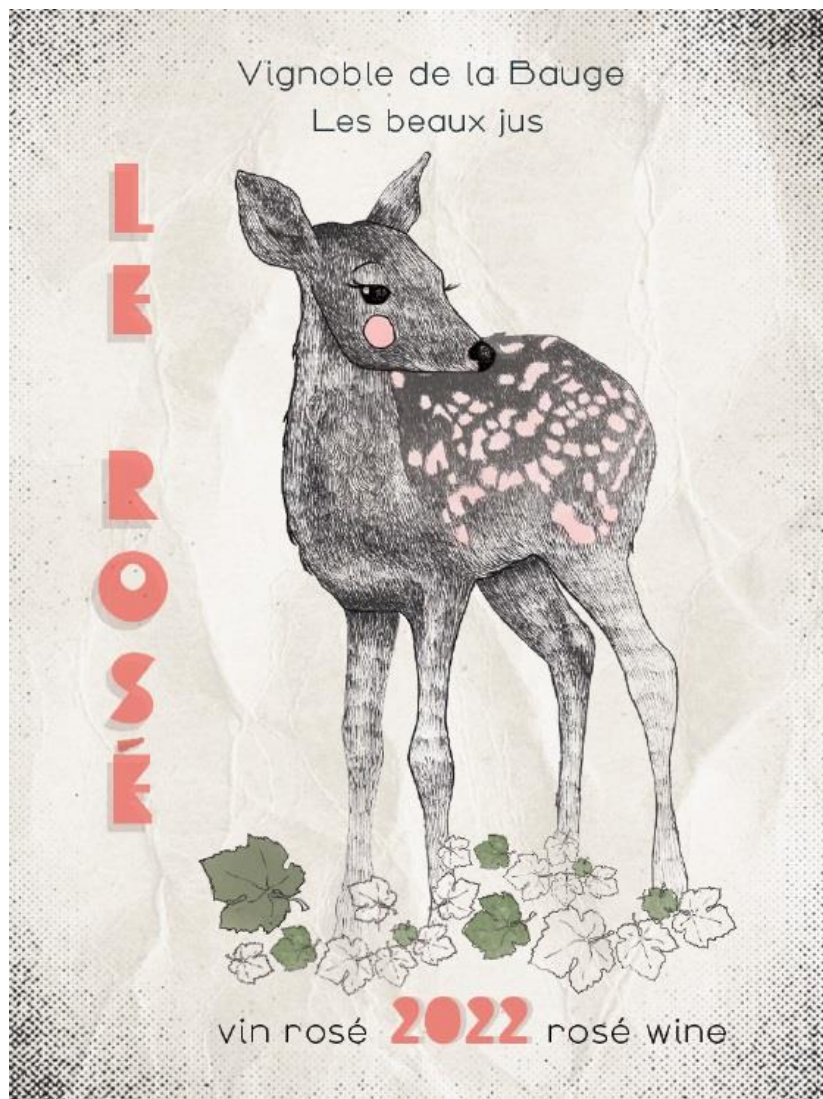




LES BEAUX JUS : Le Rosé



Type : Vin rosé sec

Cépages principaux : 66% Frontenac Gris, 33% Marquette

Pourcentage d'alcool : 11%

Sucre résiduel : 1,6g/L

Température de service : 8 à 12 °C

Format : 750 ml, 1500 ml

LE VIN

Vin vibrant à hauts vecteurs salivants. Un rosé tonique et rafraîchissant qui donne le goût de traverser la bouteille avec une rapidité hors normes.

L'ÉLABORATION

Macération carbonique en grappes entières de Frontenac gris pendant 3 jours et pressurage direct de Marquette. Les deux fruits ont fermenté séparément avec les levures naturelles du fabuleux terroir Brighamois et ont été élevés en cuve inox jusqu'à la fin du printemps où ils furent ensuite assemblés. La mise en bouteille a été faite par gravité, sans pompage, ni filtration, ni collage, ni sulfite afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

Privilège de le boire quand tu as envie d'être en amour, quand il fait soif dehors ou en dedans, de faire découvrir à quelqu'un qui pense encore que le rosé c'est sucré.