



LES BEAUX JUS : Le Rosé

Type : Vin rosé sec

Cépage principal : Frontenac Gris

Pourcentage d'alcool : 12,5%

Sucre résiduel : 1,7 g/l

Température de service : 8 à 12 °C

Format : 750 ml

LE VIN

Vin rosé sec et frais aux arômes et saveurs de fruits des champs, fraises et framboises

L'ELABORATION

Voici Le Rosé ! Il a été créé par intuition, en macérant la moitié du Frontenac Gris sur ses peaux et en en pressant l'autre moitié. Les vins ont été fermentés sous l'action de levures indigènes seulement, sans aucun ajout de sucre, sulfites ou d'agents de collage. Une fois assemblé, Le vin a mûri neuf mois en cuve en inox. Quelques semaines avant la mise en bouteille, les lies du Goûte en ta ! ont été ajoutées pour lui donner un dernier petit kick de saveurs. Non filtré, il a été mis en bouteille par gravité.

