

BELAIR

GRANDE QV ROSÉE MÉTHODE ANCESTRALE



Vignoble 100% Gamay noir à jus blanc.
Sols granitiques

Vinification Vendanges manuelles et tri sélectif des baies. La méthode « ancestrale » est une fermentation de jus en cuve close, d'où la formation d'une bulle naturellement légère.

Dégustation Arômes intenses de fruits rouges (fraise, groseille). La bouche est gourmande, fraîche et très fruitée. Aucun ajout de sucres, seul le sucre naturel du raisin apporte douceur et équilibre.

Service 4-6°C C'est une véritable gourmandise à servir sur des dessert aux fruits ou à l'apéritif.

Garde N'attendez pas, laissez vous tenter !

Seulement 7,5% d'alcool
Frais, fruité, doux et croquant !