

turbulent

Pétillant rosé – Vin de France



Cépage	Gamay
Mode de culture	Agriculture biologique Vignes de Gamay
Vinification	Vinification en méthode ancestrale au Domaine Sérol. Pressurage direct. Début de fermentation alcoolique en cuve à basse température grâce aux levures indigènes. Mise en bouteille sans ajout de liqueur Poursuite de la fermentation alcoolique en bouteille toujours en levures indigènes. Les vins sont ensuite stabilisés par la méthode de transfert. Teneur en alcool 10,5 % / vol. Sucre résiduel naturel 5 g/l.
Mise en bouteille	Bouteille en verre allégée (775 g) Capsule couronne Existe en 75 cl / 150 cl
Certification	Vin biologique certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France
Service	A 11 °C. Conservation de 2 ans