



AOC TOURAINE METHODE TRADITIONNELLE ROSE

Cépages : 80 % CABERNET FRANC
20 % CABERNET SAUVIGNON

Terroir : Sable sur argile à silex

Caractéristiques : Méthode Traditionnelle Rosé Sec
Alcool : 12.50 % Vol
Sucre : 20 g / litre

Vinification : Pressurage modéré
Débourbage 36 à 48 heures
Fermentation à 18 - 19 °C
Puis élevage sur lies fines pendant 4 mois.

Prise de mousse : Embouteillage puis fermentation sur lattes pendant
12 mois minimum en caves de tuffeau.

Dégustation : Couleur rose saumon, bulles fines et persistantes.
Fruité avec des arômes de fraises et groseilles.

Accompagnement : Apéritif - Cocktail

Earl Dominique GIRAULT - Le Grand Mont -
41140 Noyers/Cher - Tél : 02 54 32 27 07 - Fax : 02 54 75 27 87

Capital : 269 835 € - SIRET 326 714 409 00017 - RCS BLOIS D 326 714 409 - T.V.A. FR 46 326 714 409 - APE 011A