

PERLE ROUGE
MOUSSEUX
ROUGE



Type: Méthode Traditionnelle Rouge
Cépage: Grolleau, Cabernet Franc

Vendanges: Mécanique

Vinification: Eraflage,
Cuvaion 4 jours,
Fermentation à 23°C,
Méthode traditionnelle

Accompagnement: Apéritif ou dessert au chocolat
et fraises.

Température de service : 6 à 8°C

Evolution: A boire jeune