



Château de la Viaudière

VINS DE LOIRE

VIN MOUSSEUX

MÉTHODE TRADITIONNELLE DEMI-SEC ROUGE

Cette Méthode Traditionnelle demi-sec est issue d'une récolte manuelle mêlant du Grolleau rouge et du Cabernet Sauvignon. Après une période d'élevage sur lattes de 12 mois, ce vin rouge vous offre, sur de fines bulles, de délicieuses notes de fruits rouges allant du cassis à la framboise. Je vous la conseille vivement en apéritif en lieu et place d'un cocktail ou d'un kir. Elle vous charmera également avec des desserts aux fruits rouges ou des fraises de saison. Les amateurs de fromages l'apprécieront avec du fromage de brebis. Je la propose également lors de cocktails ou de vins d'honneur où vous pourrez lui associer un Crémant Blanc et un Crémant Rosé. La trilogie est du plus bel effet sur la table et dans les verres !

Pierre-Antoine Giovannoni
Votre vigneron



Des vins
et des personnalités
authentiques

VIGNES ET VINIFICATIONS AGRÉÉES AGRICULTURE RAISONNÉE TERRA VITIS.

Rendement : 50 Hl/Ha

Cépage : Cabernet Sauvignon et Grolleau Rouge

Récolte manuelle / Pressurage pneumatique très doux / Régulation des températures

Alcool : 12,00 % vol.

Petite Garde : < 4 ans. À boire dès l'envie

Température de service : 8°C.

49380 Champ-sur-Layon - France - Mob. +33 (0)6 20 56 63 29

pierre_antoine@chateauviaudiere.com - www.chateau-viaudiere.com