



REVOLUTION

MOUSSEUX ROUGE DEMI-SEC



Cette Méthode Traditionnelle demi-sec est issue d'une récolte manuelle mêlant du Grolleau rouge. 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 !

This traditional demi-sec Method is the result of a manual harvest of Grolleau rouge. After a 12-month aging period on slats, this red wine offers you, on fine bubbles, delicious notes of red fruits ranging from blackcurrant to raspberry. I strongly recommend it as an aperitif instead of a cocktail. It will also charm you with red fruit desserts or seasonal strawberries. Cheese lovers will appreciate it with goat cheese. I also offer it during cocktails or wines of honor where you can combine it with a Crémant de Loire Blanc and Crémant de Loire Rosé. The trilogy is the most beautiful effect on the table and in the glasses!

Rendement : 60 HI/Ha

Cépage : Grolleau Rouge 100%

Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique très doux / Régulation des températures

Alcool : 12,00 % vol.

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

Température de service : 8°C.

Maximum yield : 60 HI/Ha

Varietal : Grolleau Rouge 100%

Wine-making : Very ripe grapes are hand-harvested / Slow pneumatic pressing / Vinified in French oak barrels

Alcohol : 12% ABV

Ageing potential : < 4 years

Serving temperature: 8°C.

