



# Rose Quinard

**9,80€**

*Prix TTC, hors frais de port*

Le Rose Quinard est élaboré à partir de cépage situés sur l'ensemble de notre parcellaire, exposé sud-est.

Fermentation issu de la Méthode Ancestrale, cette méthode donne un vin très aromatique peu alcoolisé issu d'une seule fermentation et non deux comme la méthode champenoise "traditionnelle".



**REGION** : Rhône-Alpes



**RENDEMENT** : 60 hl/ha



**APELLATION** : AOC Bugey



**CONTENANCE** : 75 cl



**CEPAGE** : Gamay



**AGE DES VIGNES** : 50 ans

## DÉGUSTATION

Notre Rose Quinard est élaboré à partir de notre cépage Gamay. Ce qui procure à cette cuvée une expression aromatique intense, de fruits rouges, framboises et myrtilles qui vous combleront de plaisir.

## ACCORDS METS ET VINS

Très appréciée au dessert grâce à son faible degré alcoolique, il peut être dégusté en apéritif.

## CONSEILS DE SERVICE

A boire entre 8 et 10°  
Potentiel de garde : 2 à 3 ans