



## Rosé

**8,00€**

*Prix TTC, hors frais de port*

Notre rosé est élaboré à partir du cépage Gamay dont les parcelles se situent sur les communes de Polliou et Massignieu-de-Rives. Elles profitent d'une exposition sud-est et d'un terroir argilo-calcaire limoneux.

- Taille : Guyot
- Travail sous le rang et un rang sur deux
- Ébourgeonnage
- Vendange en vert
- Macération de 6 à 10 jours
- Élevage



**REGION** : Rhône-Alpes



**RENDEMENT** : 50 hl/ha



**APELLATION** : AOC Bugey



**CONTENANCE** : 75 cl



**CEPAGE** : Gamay



**AGE DES VIGNES** : 45 ans

### DÉGUSTATION

Notre Bugey rosé est élaboré à partir de nos parcelles de Gamay. Récolté et pressé notre rosé vous comblera lors de vos moments estivaux. Vin frais et parfumé.

### ACCORDS METS ET VINS

A déguster à l'apéritif, avec viandes et poissons grillés, salades et crudités.

### CONSEILS DE SERVICE

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