LA ROSE N°7

GRAPES VARIETIES

60 % Chardonnay
25 % Chenin
15 % Pinot Noir

VINIFICATION

Grapes are gently and slowly pressed to produce a nice juice called « cœur de presse ». The first fermentation takes place in vats under temperature controled. This Rosé N°7 is aged for a minimum of 12 months in our cellars.

PRODUCTION

50 000 bottles

TECHNICAL DATA

Total acidity : 5,55
Total SO2 : 84mg/L
Alcool : 12°
Sugar : 10g/l
Sorbic Acid : 0
Pressure : 4,80 bars

TASTING NOTE

Our crémant La Rose N°7 has a subtle cherry color with a nice greedy raspberry nose. On the palate, red fruits are lightly present and Pinot noir brings all the fullness. The bubbles are delicate and the style is fresh, and vigorous. Rose N°7 is perfect for an aperitif and could be served with pink meals like smoked salmon, shrimps salad. It matches also desserts or ice-cream made with ref fruits.

CÉPAGES

60 % Chardonnay
25 % Chenin
15 % Pinot Noir

VINIFICATION

Les raisins sont lentement pressés afin d'obtenir un joli jus appelé « Cœur de Presse ». La première fermentation a lieu en cuve et les températures sont contrôlées. Cette cuvée est élevée dans nos caves pendant 12 mois minimum.

PRODUCTION

50 000 bouteilles

ANALYSE

Acidité Totale : 5,55
SO2 Total : 88mg/L
Alcool : 12°
Sucre : 10g/l
Acide Sorbique : 0
Pression : 4,80 bars

DÉGUSTATION

Notre crémant La Rose N°7 vous séduira par sa couleur gourmande, ses arômes de fruits rouges et son équilibre parfait entre vinosité et vivacité. Essayez le avec des mets rosés : crevettes, saumon, tarama, tarte aux fruits rouges, fraises melba,… ou tout simplement à l'apéritif.