

Veuve de Lalande Rosé



comptoir



des vignes

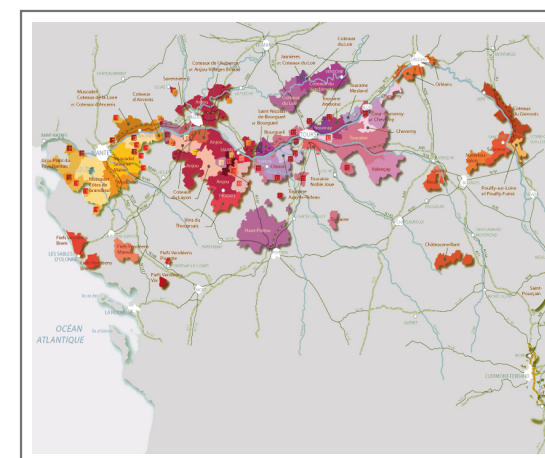
marchand de vins

VMO VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

- **FOURNISSEUR :** Ackerman de Neuville
- **MISE EN BOUTEILLE :** Par Ackerman de Neuville
- **TERROIR :** Sols argilo-calcaires (tuffeau)
- **CEPAGES :** Cabernet Franc, Grenache et Syrah
- **VINIFICATION / ELEVAGE :** Deuxième fermentation naturelle en cuve close et 6 mois de vieillissement
- **NOTES DE DEGUSTATION :**
 - Couleur :** Robe rose pâle. Bulle fine
 - Arômes :** Nez fruité avec des notes légèrement acidulées
 - Saveurs :** Bouche vive et souple avec des arômes de framboise et de fraise
- **CONSEILS DE SERVICE :**
 - Accord mets :** Amuse-bouches, Dessert à base de fruits rouges, Fruits frais, Glaces, Légumes crus, Poissons en sauce, Poissons grillés.

Température de service : 6 - 8°C

CONTENANT	CENTILITRAGE	COLIS	REFERENCE
Bouteille	75 cl	6	520390



CARTE DES VINS

Vin Mousseux de Qualité VMQ Veuve de Lalande Rosé

Un joli vin effervescent, frais et gourmand, sur de jolies notes de fruits acidulés.

