

VIN DE FRANCE
100% NEGRETTE

Roc' Ambulle



TERROIR

Cette cuvée est issue de Négrette, vendangée un peu avant maturité, ce qui lui donne d'avantage d'acidité et un faible degré d'alcool.

VINIFICATION

Les raisins, en pressurage direct, sont mis en cuve sans sulfites puis légèrement débourbés. La mise en fermentation est naturelle. Elle est interrompue lorsqu'il reste 40 gr de sucre par un refroidissement de la cuve à 3°C. Le vin est ensuite légèrement filtré pour calmer l'action des levures et récupérer un moût aussi limpide que possible. Nous le mettons en bouteille, et, c'est durant l'hiver qu'il effectue la prise de mousse. C'est une méthode ancestrale et rurale.

DÉGUSTATION

Il est parfumé avec des arômes de groseille et de petits fruits rouges. La finesse de ses bulles en fait un vin délicat et festif.

C'est la cuvée idéale pour l'apéritif ou le dessert grâce à son faible degré d'alcool.

Température de service : 12°C



DOMAINE LE ROC

Domaine en conversion en Agriculture Biologique