



CLOS THOU

Cuvée Emma

Rosé pétillant méthode traditionnelle

Cépages:

Assemblage de Tannat, Cabernet sauvignon et Manseng noir

Vinification:

A l'issue de la fermentation alcoolique, le vin est soutiré et mis en bouteilles pour une lente prise de mousse, puis les bouteilles sont entreposées goulot en bas et remuées pendant 4 à 6 semaines, le dégorgement venant terminer l'élevage de ce vin, avec l'ajout de la liqueur d'expédition pour obtenir un vin sec.

Dégustation:

La robe est rosée couleur framboise.

Au nez, on note des arômes de petits fruits rouges assortis de quelques notes minérales.

La bouche est ample et harmonieuse et porte un registre fruité.

Accord mets / vin :

A l'apéritif avec des toasts (saumon) et des charcuteries (rillettes de canard ou chorizo par exemple), au dessert avec des tartes et gâteaux aux fruits rouges.

