



DOMAINE
LA GIRAUDIÈRE
CREMANT DE LOIRE ROSE



Cépage :

Cabernet Franc 100%

Terroir :

Vignes de Saumur et Brézé, terroir argilo calcaire.

Méthode de production :

Culture de la vigne raisonnée labellisée haute valeur environnementale.

Récolte manuelle

Vinification :

Pressurage doux des cœurs de presse.

Elevage sur latte de 12 mois.

Dégustation :

Ce Crémant de Loire rosé à la robe pale nous laisse apprécier un nez de petits fruits rouges. En bouche, ses élégantes fines bulles et sa fraîcheur aromatique font de ce crémant un vin pétillant léger et désaltérant.

Température de Service :

8 °C

Accords mets et vin :

Ce vin frais et vif du terroir de Brézé ravira vos apéritifs et vos desserts aux fruits.