

Gamay du Bugey Rosé

Vin de zone délimitée de qualité supérieure

Sol : *argilo-calcaire et molasses d'alluvions glaciaires*

Cépage : *Gamay*

Vendanges : *manuelles*

Vinification : *cuve inox*

Fermentation : *Fermentation alcoolique uniquement, pas de fermentation malolactique.*

TAV : *12 % vol.*



Description :

Ce Bugey Rosé de couleur Rubis, issu d'une saignée lors de la macération pelliculaire des raisins nous dévoile des arômes de fruits rouges.*

Ce vin, par sa fraîcheur et sa légèreté se déguste aussi bien à l'apéritif qu'avec des spécialités culinaires comme les poissons et crustacés ; ou tout simplement autour d'un barbecue.

** saignée : jus légèrement coloré, n'ayant macéré que quelques heures avec les raisins. Cette méthode permet de garder tous les arômes fruités et la fraîcheur du cépage. L'intensité de la couleur du rosé dépend du temps de macération*



MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Eglise - 01420 CORBONOD

Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29

Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr