

*Elegance*

# L'élégante Rosé

Domaine  
*Villemaine*

## Méthode Traditionnelle AOC Touraine

100 % Pineau-Aunis

Agriculture raisonnée, Certifié HVE

## Winemaking

Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à 16°C. Une fois vinifié, ce vin part à l'élaboration. Une deuxième fermentation se déroule en bouteille cette fois-ci sur latte pendant 9 mois minimum. Pour finir, au dégorgement, une liqueur finale est ajoutée.

## Dégustation

Une robe aux reflets saumonés avec un scintillement des bulles fines. Un nez aux arômes de fruits blancs et de roses fanées. Une bouche élégante et fine.

