



Pétillant rosé

Cuvée XOT

Cépages :

Grenache noir, grenache gris

Terroir :

Vignes en terrasses, schiste du cambrien

Climat méditerranéen très sec

Vinification :

Méthode traditionnelle

Brut

Rendement : 25 hl/ha

Degré : 12.5 %

Eleavage :

6 mois minimum

Dégustation :

Servir à 8 / 10°

Bouche fraîche et gourmande

Bulles fines, notes de fraises des bois

A déguster à l'apéritif ou sur vos desserts préférés !

Tartes, salades de fruits (pêche, poire, fraises ...), sorbets ...

