



La Griffe des Bons Crus

Méthode Dite Ancestral Oser Roser

Situation	25 kms Sud-Est de Nantes dans la Vallée de la Loire
Appellation	VMQTA Vin Mousseux De Qualité De Type Aromatique
Présentation	Bouteille type champenoise blanche Coiffe complexe argent
Conditionnement	Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées
Cépage	Gamay
Terroir	Silico-argileux
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en cuves verrées Seconde fermentation en bouteilles pendant 3 mois
Degré	8 %
Dégustation	Couleur : rose pâle Il offre une grande harmonie de bulles, un nez intense De fruits rouges, fraises des bois, grenadine, une fraîcheur et une souplesse en bouche. Très harmonieuse.
Garde	2 ans
Consommation	OSER consommer sans modération, une vraie gourmandise de tous les moments. A l'apéritif, lors d'un cocktail. Toujours un moment de plaisir... A déguster frais entre 8 et 10 degrés.



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

DOMAINE DE LA GRANGE- 44330 MOUZILLON - FRANCE - TÈL. 02.40.33.93.60 FAX 02.40.36.29.79
E-mail : CONTACT@DHARDY.COM- <http://www.dhardy.com>

N° IDENTIFICATION TVA : siren FR 05.321.796.948.00016 - APE 00117 - BANQUE CRCA VALLET