

« Ribambulles »

Vin de France



Informations techniques:

Terroir : granitique

Cépage : Gamay

Age des vignes : cuvée d'assemblage de plusieurs parcelles

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne

Vinification : méthode ancestrale



Dégustation :

Avec ce vin on retrouve à la fois un produit inscrit dans la tradition par sa méthode et dans la modernité quant à son résultat. D'un rose pâle fuchsia avec des arômes plus floraux et de type confiserie que fruités, il évoque plus une boisson festive qu'un effervescent classique. En bouche, l'équilibre avec une touche acidulée est marqué par la douceur et une bulle crémeuse qui confirme le côté confiserie de l'ensemble. Pour toutes ces raisons, il prendra naturellement sa place en fin de repas sur des desserts à base de fruits rouges ou confits d'autant plus que son faible degré d'alcool rendra cet accord plus digeste.

