

Dentelle Eugénie

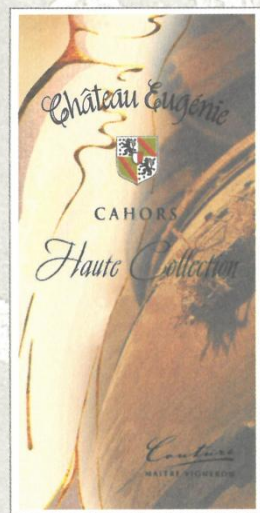
”De fines bulles aux accents de fruits rouges”

Envie de détente et de convivialité, découvrez « Dentelle Eugénie ». Ce vin mousseux est élaboré grâce à une seconde fermentation en bouteille, comme tous les grands vins effervescents.

Produit à partir de Malbec, ce vin rosé vous charmera par ses arômes soutenus de fruits rouges, groseille et framboise, ainsi que par la finesse de ses bulles.



<u>Nom :</u>	<i>Dentelle Eugénie</i>
<u>Appellation :</u>	<i>Vin Mousseux de Qualité Rosé Sec</i>
<u>Qualités :</u>	<i>Festif et rafraichissant</i>
<u>Cépages :</u>	<i>Malbec</i>
<u>Sol :</u>	<i>Terrasses argilo-siliceuses et demi-coteaux argilo-calcaires</i>
<u>Surface :</u>	<i>0.20 Ha.</i>
<u>Rendements :</u>	<i>50 hl/ha.</i>
<u>Vinification :</u>	<i>Rosé de saignée et de pressurage direct. Première fermentation en cuves inox avec contrôle de la température. Seconde fermentation en bouteille.</i>
<u>Elevage :</u>	<i>Sur lattes pendant 12 mois. Les vins sont filtrés juste avant la mise en bouteille.</i>
<u>Dosage :</u>	<i>Sec (20g de sucre par litre).</i>
<u>Format :</u>	<i>Disponible en bouteille 75 cl. Conditionnée par 6</i>
<u>Bouchon :</u>	<i>Diams « Mythic » avec muselet doré et coiffe argentée</i>
<u>Garde :</u>	<i>Maximum 3 ans en cave.</i>
<u>Dégustation :</u>	<i>Vin effervescent, aux arômes de fruits rouges, groseille, framboise. Bouche fraîche, avec une belle vivacité.</i>
<u>Service :</u>	<i>Servir à une température de 8°C. Idéal à l'apéritif, mais également sur des poissons et fruits de mer, ainsi que sur des salades de fruits.</i>



*Château Eugénie
Famille Couture*

Rivière Haute 46140 Albas
tél + 33 (0) 5 65 30 73 51
fax + 33 (0) 5 65 20 19 81
couture@chateaeugenie.com
www.chateaeugenie.com



Couture
MAÎTRE VIGNERON

SCEA au capital de 121.959 euros
RCS CAHORS D 326 978 905
APE 011G / TVA : FR74 326 978 905
SIRET 326 978 905 00015
domiciliation bancaire
Banque Populaire Occitane
17807 00837 01021454684 20

Document non contractuel