Bois-Mozé

DESIREE ANNE

CREMANT DE LOIRE

ROSE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CÉPAGES

Cabernet Franc 90%
Grolleau 10%

TERROIR

Argilo – Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave.

VINIFICATION

Sélection par tris des raisins sains et murs, récolte en caisses.
Pressurage délicat en pressoir pneumatique et

Première fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

Tirage et prise de mousse en bouteilles avec un séjour sur lattes de 12 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition pour doser "l'équilibre gustatif".

DÉGUSTATION

Servir à 5 - 6°c.

ACCORDS METS ET VINS

Désirée Anne est recommandé pour des apéritifs originaux où les brochettes de fruits rouges, les tomates cerises, les dés de melon vont remplacer les gâteaux salés traditionnels.

Il s'associera parfaitement sur des desserts à base de fruits rouges (soufflés, glaces), des crêpes aux confitures de fruits rouges, de nombreux gâteaux aux fruits rouges (crumbles, tourtes, ...).

vignobles & découvertes

CAVES TOURISTIQUES VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

vigneron indépendant