Bois-Mozé

ROSÉE CAPTIVE

CREMANT DE LOIRE

ROSE

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

TERROIR

Argilo-calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave.

VINIFICATION

Le cépage Pinot Noir est ramassé en caisses à maturité optimale (13°). Elaboration selon la méthode ancestrale

Le pressurage est délicat en pressoir pneumatique, puis sélection des jus avant le débourbage.

La première fermentation alcoolique se déroule en barriques de 400 litres (2/3 neuves et 1/3 1 vin). La fermentation est bloquée au froid (11.5°c) et des sucres (environ 24grs) sont gardés pour la seconde fermentation en bouteilles.

Elevage en barriques 6 mois environ avant le tirage et la prise de mousse. Le séjour sur lattes est de 24 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Pas de liqueur d'expédition, c'est un extra brut !

DÉGUSTATION

Servir à 5 - 6°c.

ACCORDS METS ET VINS

Rosée Captive sera très apprécié en apéritif ou sur des poissons fumés.

Il accompagnera très bien vos desserts : soufflés, crèmes glacées, crumbles ou encore brochettes de fruits frais.

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

vignobles & découvertes

CAVES TOURISTIQUES
VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

vigneron indépendant