



Terre de Vignerons

VIGNERONS COOPÉRATEURS RÉCOLTANTS
DEPUIS 1935

COMTESSE DE SAINT PEY



ENTRE-DEUX-MERS ROSE

Cépages

Merlot, Cabernet Franc

Vinification et élevage

Après la pressée vient le «débourage», la mise en cuve réfrigérée pour décantation durant 48 heures minimum. Le jus clair est ensuite mis en fermentation dans des cuves inox régulées en température. La fermentation achevée, les vins sont soutirés puis filtrés. Le vin obtenu se nomme Vin de Base. L'étape suivante est la prise de mousse, qui s'effectue selon la méthode champenoise. Une 2ème fermentation est provoquée dans la bouteille, le but étant d'obtenir les bulles prestigieuses. Chaque bouteille est remplie du vin de base additionnée de levures vivantes et de sucre. L'élevage dure 9 mois minimum afin que la 2ème fermentation produise la pression nécessaire

Accords

Servir à 10°C. Accompagnements: Apéritifs ou desserts

Dégustation

Sa couleur est rose pâle, le nez est très fruité. La bouche est ronde et délicieusement parfumée. La vivacité due à la présence du Cabernet, persiste en bouche et donne au vin toute sa fraîcheur avec des arômes de fruits très mûrs. Le merlot lui amène toute sa souplesse, sa richesse et sa longueur.

Siège social
Villesèque
33420 Saint-Vincent de Pertignas
France

Site de Landerrouat
17-19 Route des vigneron
33790 Landerrouat
France

T. +33 (0)5 56 61 33 73
F. +33 (0)5 56 61 40 57
marketing@terredevisignerons.com
www.terredevisignerons.com