

Mousseux rosé érable & framboise 2019 *Traditionnel*



Notes du Sommelier Nordiq

Vous souhaitez épater la galerie avec un produit festif et original? Le Rosé érable & framboise *Traditionnel* du Domaine Labranche séduit à tout coup avec sa couleur irrésistible, ses arômes délicats dominés par la framboise et l'eau de rose, sans compter la touche d'érable en finale. Idéal pour l'apéro, et pour un accord 100% réussi, servez-le avec un saumon fumé à l'érable ou une tarte aux framboises.



Élevage de 3 mois en cuve inox, suivi de 9 mois sur lattes



Macération de la framboise et du sirop d'érable



Belle couleur rose saumon aux reflets orange brûlé



Nez délicat de framboise, eau d'érable, pétale de rose et melon d'eau



Bulle fine, explosion de framboise en début de bouche et une finale charmeuse d'eau d'érable



À déguster en apéro ou accompagné de framboises et crème fouettée



Servir froid entre 4 et 6 °C



12,5 % alc./vol.



Extra brut 4 g/l



À boire maintenant ou d'ici 3 ans. Une fois ouverte, la bouteille se conserve 1 semaine au frais avec un bouchon à mousseux

- Édition Limitée -