

Intemporelles

Anjou Fines Bulles

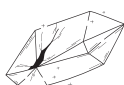
Caractéristiques

Cépage



Grolleau
Gamay

Sols



Schiste vert-gris
parfois pourpré

Service



5°C

À apprécier dès
maintenant

Garde 2 ans

Côté Cuisine



Apéritif

amuse-bouches et verrines

Repas

*à apprécier tout au long
d'un repas festif*



Description

Notre cuvée Anjou Fines Bulles Rosé Intemporelles est une invitation à la fête. Créée en 2000, c'est l'union du cépage Grolleau et Gamay, pour le mariage de Sylvie et Christian. Une vraie gourmandise pleine de fraîcheur. Après toute l'attention portée à la vinification par Sylvie, la Cuvée Intemporelles profite d'une seconde fermentation dans les caves fraîches du Moulin. C'est à ce moment-là que la magie opère, avec l'apparition des bulles.

Des bulles de Bonheur en **Brut ou Demi-sec** pour tous les événements de la vie.

Dégustation

Œil : robe pétale de rose. Mousse fine et délicate avec des bulles légères et persistance.

Nez : arômes de fruits rouges comme la framboise et cassis.

Bouche : aromatique fraîche, fruitée et gourmande aux bulles fines.

Récompenses



Demi-sec

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com

Intemporelles

Anjou Fines Bulles

Characteristics

Grapes variety



Grolleau
Gamay

Soils



Grey, green and
purple schists

Serving



5°C

Can be enjoyed now

Keep for 2 years

Food pairing



Aperitif

appetizers and verrines

Meal

*enjoyed it throughout
a festive meal*



Description

Our Anjou Fines Bulles Rosé Intemporelles is an invitation to party. Created in 2000 for Sylvie and Christian's wedding, it is the union of the Grolleau and Gamay grape. A real treat full of freshness. After all the attention Sylvie paid to vinification, the Cuvée Intemporelles Chauvigné benefits from a second fermentation in the cool cellars of the Moulin. That's when the magic happens, with the appearance of bubbles.

Bubbles of happiness **dry or semi-dry** for all occasions of life.

Tasting

Look : rose petal coloured. Fine and delicate foam with light and persistent bubbles.

Smell : aromas of red fruits like raspberry and blueberry.

Taste : fresh, fruity and delicious aromatic with fine bubbles.

Awards



Semi-dry

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com