

SPHÈRE ROSÉ

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Sphère capture l'esprit du Sud de la France, élégant et convivial, dans une séduisante cuvée aux intenses arômes de fruits rouges.

Découvrez le caractère unique et aérien de ses très fines bulles, pour tous vos moments de partage et de détente, à table ou à l'apéritif.

Un vin, de très fines bulles pour un savoureux moment ! Entrez dans la Sphère Gerard Bertrand Fines Bulles.



Vinification & élevage

Le pressurage doux et progressif permet de préserver la qualité des baies. Seuls les premiers jus sont sélectionnés pour élaborer cette cuvée.

Une fois la fermentation terminée, le vin est laissé au repos pour éviter l'oxydation et pour garder un maximum de gaz carbonique endogène.

Dosage 5g/l - Pression 2 bars



Notes de dégustation

Sphère rosé est un vin cristallin et éclatant.

Son nez est intense et révèle des arômes de petits fruits rouges

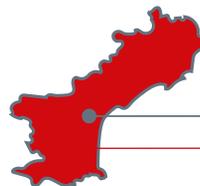
De très fines bulles se révèlent à la dégustation apportant une agréable fraîcheur au palais et légèreté au palais d'une belle ampleur, où l'on retrouve les notes de fruits rouges

À consommer entre 9 et 12°C, avec des tapas et des plats du Sud de la France. Sphère Rosé se marie très bien avec du poulpe frit et des olives pimentées.



Encépagement

Cinsault, Pinot, Grenache



Narbonne

Pays d'Oc

