



BELLEFLEUR DE HAUTE SERRE

Le Malbec rosé effervescent

Les 60 hectares de vigne de Haute-Serre, à 300 mètres d'altitude sur le plateau de la Vallée du Lot, se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique issu du Kimméridgien et enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer. Le Malbec peut également être effervescent ! Cette cuvée 100% Malbec brut rosé pare le cépage autochtone de fines bulles dans le respect des méthodes traditionnelles pour un résultat fruité et aromatique.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Brut rosé

DEGRÉ : 12 %

RÉGION : Occitanie

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



TEMPS DE GARDE : Se boit jeune

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vin rosé issu d'un assemblage de jus de pressurage direct et de saignée.

Vinification à basse température.

Prise de mousse naturelle, dans le plus grand respect des méthodes traditionnelles.

Elevage sur lattes de 15 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

"La robe rose pâle, laisse apparaître des reflets violines. Au nez, les arômes floraux se mêlent à des notes de petits fruits rouges. En bouche, la bulle est fine et persistante, on retrouve le craquant du fruit avec beaucoup de fraîcheur."

AG Sigour

