

Bulles d'Orélie

Vin rosé pétillant



Des vins de plaisir pour des moments de fête, en famille ou entre amis !

CEPAGES :

Syrah et Gamay

TERROIR :

Le vignoble est situé dans le sud-est de l'Ardèche méridionale en coteaux et demi coteaux. Les parcelles sont sélectionnées avec soin en fonction de leur altitude afin de donner au vin toute sa fraîcheur et un soupçon d'acidité.

VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés légèrement avant maturité, et aux heures les plus fraîches pour conserver leur fraîcheur et leur vivacité. Les vins sont vinifiés séparément, avec une courte macération de 24h, pour extraire tous les arômes des cépages, et obtenir une belle couleur rosée. Une deuxième fermentation alcoolique en cuve close permet d'obtenir l'effervescence recherchée.

DESCRIPTION DU VIN :

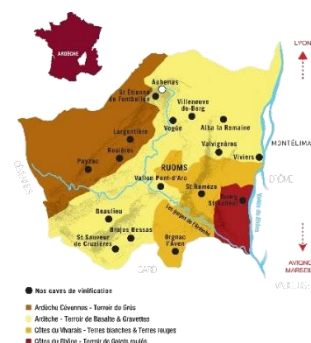
Une robe couleur pomelo, avec de fines bulles. Le nez est fruité (fruits frais), et amylique (bonbon anglais). La bouche est gourmande, fuitée et acidulée (groseille). On note une belle persistance des bulles en bouche, et de la nervosité.

DEGUSTATION :

Se déguste frais, à l'apéritif, sur des desserts glacés aux fruits ou un tiramisù aux framboises

POTENTIEL DE GARDE :

1 an.



VIGNERONS ARDECHOIS
Depuis 1947

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com