

Les cuvées Bio

La Rosé

DOUX

Vin mousseux de Qualité
de type aromatique Muscat



Vin biologique

Caractère

Robe : Rose tendre et brillant aux reflets violets, bulle fine. **Nez :** Arômes de griottes et de framboises et note délicate de litchi. **Bouche :** Mousse onctueuse, bouche équilibrée alliant fraîcheur, élégance et gourmandise, belle persistance aromatique.

Terroir et vinification



Les raisins s'épanouissent sous le soleil généreux de la vallée de la Drôme, à l'abri des contreforts du Vercors.

Le vignoble se compose de petites parcelles qui s'élèvent jusqu'à 700 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires.

Les viticulteurs Jaillance portent un soin tout particulier au travail de la vigne.

Ce vin est vinifié selon la méthode ancestrale.

Cépages

Assemblage harmonieux des cépages : muscat à petits grains blanc et rouge et gamay.

Conseils de dégustation

Dotée d'une saveur fruitée modérément sucrée, cette cuvée offre des sensations fraîches et fruitées très agréables en apéritif, avec des tapas ou encore avec un dessert fruité.



355 avenue de la Clairette - BP 79 - 26150 Die - France - Tél. : +33 4 75 22 30 00 - Fax : +33 4 75 22 30 12 - www.jaillance.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.