

Rosé Pétillant « Fée Steeve »



Vinification : pressurage direct, fermentation en cuve, arrêt de la fermentation par le froid à 8%/vol (pour tuer les levures). Le sucre restant est naturel.



Robe : Rose claire, reflets parme.



Nez : Bulles très fines et nombreuses, qui renforcent la sensation de fraîcheur.



Bouche : Arômes de fraise, framboise et zestes de pample- mousse rose. Quelques notes de sucre et de douceur procurent la gourmandise et l'envie.



Idées d'associations culinaires : Pour des repas entre amis, à l'apéritif avec de fines tranches de saumon ou au dessert avec quelques fraises et framboises arrosées de « Fée Steeve ».



Température de dégustation : 7/8°C



Potentiel de garde : A boire dans l'année



Steeve
Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : [domaine_steeve_charvet](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet)
www.charvet-chiroubles.fr



vigneron
indépendant



vignobles &
découvertes