

# Pétillant Rosé « 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



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



Arômes de fraise, framboise et zestes de pamplemousse 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



Production annuelle : 2500 bouteilles