



**REGION**

Bourgogne

**APPELLATION**

Vin Mousseux

**CEPAGE(S)**

Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir, Gamay

**CONDITIONNEMENT**

75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Un Mousseux rosé frais et fruité aux arômes intenses de fraise des bois, framboise et cerise. Une fine trame acide marque la structure du palais avec un côté croquant et délicatement amérique. La bulle est fine et subtile, idéale pour accompagner un poisson.

**CARACTERISTIQUE DU VIN**

Fruite	●●●●●	Floral	●●●●●
Mineral	●●●●●	Boise	●●●●●
Epice	●●●●●	Acidite	●●●●●
Puissance	●●●●●		

**GARDE**

1 à 3 ans (à boire jeune)

**TEMPERATURE DE SERVICE**

8 - 10°C

**ACCORD METS-VINS**

Apéritif, Poissons, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties

**CONTACT**

**SCEA Michaud**

1 Rue de la Paulée Lieu Dit Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 03 85 47 97 73 - domainemichaud@orange.fr