

Variedades

Moscatel (90%) y Rouge de Causse (10%)

Origen

Francia, Languedoc, Minervois, Gimios

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, prensado directo la moscatel, maceración de 15 días para el Rouge de Causse, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje en depósitos de acero inoxidable y final de fermentación en botella

Crianza

4 meses con sus lías finas en botella

Características

Rosado, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: 24,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LE PETIT GIMIOS MUSCAT PET' NAT' ROSÉ

LE PETIT GIMIOS, Minervois, Gimios

2024 36709 75 CL

2023 36709 75 CL

NATURAL