



FICHE PRODUIT POINT D'INTERROGATION ROSÉ

100% GAMAY- 8% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

« Point d'Interrogation » est un vin mousseux doux de qualité de type aromatique à faible degré en alcool. Robe framboisine avec de fines bulles lumineuses et éclatantes. Arômes expressifs et gourmands de fruits rouges frais. Une finale en bouche tout en équilibre entre le frais, le fruité et le sucré.

Température de consommation : 6°C

Garde : 2 ans

Apéritif, festif, dessert

VINIFICATION

Le raisin est cueilli à la main et pressé immédiatement, pressurage basse pression. Il sera ensuite laissé 36 heures au froid entre 4 et 5 degrés puis remonté à 14 degrés pour la fermentation alcoolique en cuve inox.

Dès lors où on va atteindre 50-60 grammes de sure résisuels on va passer le vin à 5 degrés pour entamer une deuxième fermentation en bouteille.

ELEVAGE

Elevage et deuxième fermentation (prise de mousse) en bouteille. Dès lors où le vin aura atteint 5 à 6 bars de pressions, les bouteilles seront prêtes à être dégorgées.

Domaine Le Fagolet: la diversité des terroirs du Beaujolais.

☎ 07.86.72.84.38

✉ nicolas.girard@le-fagolet.com

🌐 www.le-fagolet.com

📍 Nicolas GIRARD -191 rue du Fagolet, 69460 Vaux-en-Beaujolais

