LEVIN

ROSÉ SPARKLING



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie

Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites

Bouteille Réemploi

Lavable jusqu'à **20x**

Consomme 51% moins d'eau que la production de vin

Émet 77% de CO_2 en moins qu'une bouteille recyclée.

CÉPAGE
100% Syrah

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire

Climat
Méditerranéen

ALC.
0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION
Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE
3 ans

SUCRES RÉSIDUELS
3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce rosé gazéifié présente une robe rose pâle avec des reflets rose-saumon, accompagnée d'une mousse fine. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise, accompagnés de notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, il offre un équilibre parfait et une fraîcheur agréable, sa mousse est crémeuse, offrant ainsi une expérience de dégustation rafraîchissante.

VINIFICATION

Récolte de nuit pour bénéficier de la température fraiche et préserver la qualité des raisins. Éraflage, foulage. Les raisins sont ensuite macérés à froid (3°C) pendant 12h pour extraire les arômes et conserver une teinte rosé claire. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration, prise de mousse par gazéification et mise en bouteille. Levin Rosé Sparkling est ensuite pasteurisé.

Villa Noria