

A découvrir ... Un Brut Rosé de Provence

Le Fantaisy, c'est LA fantaisie à bulles rosée du domaine !
Fruité mais sans excès de sucre, raffiné et élégant, il est le
compagnon idéal de vos apéritifs.

Procédé d'élaboration

- 1^{ère} fermentation => Vin rosé tranquille
puis Méthode Traditionnelle :
- . 2^{ème} fermentation en ajoutant la liqueur de tirage
- . Repos des bouteilles sur lattes pendant 9 mois
- . Remuage
- . Dégorgement (expulsion du dépôt de levures)
- . Ajout de la liqueur d'expédition pour dosage sucre (6g/l)
- . Bouchage et pose de muselet

Eléments techniques

Carton personnalisé
75 cl - Cartons de 6 bouteilles à plat



Rosé

Grenache
Cinsault

Robe rose litchee pâle.
Au nez se dégagent des arômes fruités et floraux : belle intensité aromatique.
Ce vin présente des bulles fines qui montent en cordon.
Vin élégant et rond, d'une belle longueur reflétant la typicité même des crus de Provence.
Température de consommation : 6 - 8° C
Garde : à consommer dans les 2 ans

Château Pas du Cerf

5920, route de Collobrières - 83250 La Londe Les Maures
Tél : 04 94 00 48 80 - info@pasducerf.com