



Les Chemins de Sève



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Les Chemins de Sève - Loïc Massart

Cuvée

Au delà des périls, l'espoir

Dénomination

Vin de France

Type

Effervescent Brut Nature Rosé

Millésime

Non millésimé

Cépages

Mourvèdre 100%

EN BREF

Fraicheur, buvabilité, finesse, ouverture, souplesse.

PRÉSENTATION

Terroir

Texture Calcaro-Sableuse, limons fins

Dates de vendanges

Vendangé à la main, le 3 octobre 2021

Vinification

Débourbage au froid pendant 48 heures, vinification à froid traditionnelle en cuve inox en levures indigènes, trois soutirages à l'abri de l'oxygène, fermentation malolactique effectuée, prise en mousse en bouteilles en méthode champenoise, sans dégorgement, sans sulfites ajoutés.

Elevage

3 mois en cuve inox puis 9 mois en bouteilles après prise de mousse, vin non filtré, sans sulfites ajoutés.

CONSEILS

Service

6-8 °C

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

Robe de gelée de coing, nez frais de pêche, de pamplemousse et de pomme mûre, la bouche est ouverte, douce et d'une grande fraîcheur, sur la fraise cuite et tarte aux pommes, la bulle fine et généreuse.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 10 % vol.

Allergènes (sulfite): Sans sulfites

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,25 ha

Loïc Massart

2365 route d'Orange, 84110 VAISON LA ROMAINE

Tel. +33 6 63 37 44 61 - lescheminsdeseve@yahoo.fr

lescheminsdeseve.com - [facebook.com/lescheminsdeseve](https://www.facebook.com/lescheminsdeseve)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



Les Chemins de Sève



Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 1250

Sucre résiduel: 0,2 g/l

pH: 3,26

Acidité volatile: 0,2 g/l

Acidité totale: 3,77 g/l

SO2 total: 13 mg/L