



BARON MAXIME



BRUT ROSÉ RÉSERVE

Méthode Traditionnelle

TERROIR

Bénéficiant d'un climat continental, ce rosé profite d'un hiver froid et humide et d'un été chaud et sec, ce qui lui confère une superbe complexité.

CÉPAGES

Gamay	35%
Cinsault	30%
Cabernet	25%
Sciaccarellu	10%

VINIFICATION

Seconde fermentation naturelle en bouteille obtenue par la technique de la "Méthode Traditionnelle". Ce Rosé est le produit d'une sélection rigoureuse des cuvées qui feront la "champagnisation". Il a été élevé pendant un minimum de 12 mois, donnant au vin son fruité et sa complexité.

DÉGUSTATION

Ses bulles sont très fines donc parfaites pour les grandes occasions, vous pouvez le déguster frais entre 6° et 9°C en accompagnement de desserts aux fruits frais. La garde maximale est d'un an pour garder toute la complexité et la séduction du vin.

