



Veuve Moisans Rosé - 75cl

L'assemblage de ce vin est le fruit du savoir-faire du Maître de chai et de son expérience. La vinification de ce vin se caractérise par une seconde fermentation en cuves inox thermo-régulées pendant 4 semaines. Cette méthode permet d'élaborer naturellement un vin à fines bulles qui souligne fraîcheur et finesse. Cépages : Cabernet Franc, Carignan, Grenache.

10.08 EUR

Artcode: 00005408

[Vins](#), [Vins mousseux](#)



Informations complémentaires

Couleur et type	Mousseux
Bouteille	75cl
Alcool	11%
Pays	France
Raisin	Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc
Goût	Frais, Fruité, Sec
Plats	Apéritif, BBQ, desserts a base de fruits rouges