



A tort ou à raisin – Vière rosé

alc. 7,5% vol.

Cette Vière se démarque par sa légèreté et sa fraîcheur en bouche, laissant apparaître des notes de fruits des bois. Une alliance subtile de Berliner Weisse et de moût de Merlot en pressurage direct, pour un maximum de vivacité et de fruit, pondéré par la douceur du blé.

COULEUR : Rosé

NEZ : Notes délicates de fruits rouges

BOUCHE : Légèrement acidulée, sucrosité modérée

TEMPÉRATURE IDÉALE :

8°C

INGRÉDIENTS :

Eau, moût de raisin (30%), malt d'orge, malt de blé, houblons.

FORMAT :

75CL

