



FAMILLE **DOUBLE**

Depuis 1892



**BARON MAXIME**

ECLECTIC FRENCH WINES



## **BRUT ROSÉ RESERVE**

Sparkling Rosé

### **TERROIR**

Vin issue d'un assemblage de raisins de différents terroirs continentales.

Ce rosé bénéficie de fraîcheur et d'humidité en hiver, de chaleur et de sécheresse en été, ce qui lui donne cette superbe complexité.

### **CÉPAGES**

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

### **VINIFICATION**

Ce rosé est le résultat d'une rigoureuse sélection de cuvées qui feront la champagnisation ou double fermentation.

Il est élevé pendant minimum 12 mois afin d'obtenir un vin fruité et complexe

### **DÉGUSTATION**

Ses bulles fines et délicates en font un excellent compagnon pour vos diverses occasions.

Il se déguste idéalement entre 6°C et 9°C, et s'accorde parfaitement avec un dessert fruité. Il peut vieillir un an et développer encore plus sa complexité.