

VMQ – Fines Bulles Rosé Demi-Sec

Bulle d'Amour



- ❖ **Cépage** : 100% Grolleau Gris
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : Méthode ancestrale (Pétillant Naturel)
- ❖ **Age de la vigne** : 30 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Occasion de fêtes, vin d'apéritif, dessert, vin de soleil

❖ **Commentaire de sommelier :**

Dans un style plus fun, la bulle d'amour est un produit très charmant avec de jolies notes de fruits rouges frais d'été tels que la fraise des bois, la fraise ou la framboise.

Ce vin se présente d'une couleur rose saumon et d'une bulle fine et persistante. Le nez est léger, délicat avec des arômes de fraises et framboises fraîches, suivis par une touche très fine d'épices telle que le poivre blanc. Le palais continue dans cette direction de fraîcheur avec toujours ces jolies notes de fruits rouges, accompagnées d'arôme de pêches et poires compotées, suivies par une finale croustillante due à son acidité.

Un produit parfait pour un apéritif ou même sur une entrée légère à base de poisson.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France

02 41 52 20 84

contact@armand-david.com



www.armanddavid.com

