



FICHE TECHNIQUE

BARON DE CHANTECLERC
Rosé effervescent 0%



MILLÉSIME
2023
TYPE
Rosé effervescent
désalcoolisé
CÉPAGE
Grenache
ALCOOL
<math>< 0,5\% \text{ vol.}</math>



Médaille d'argent - Mundus Vini
The Grand Non-Alcoholic competition

 **NOTES DE DÉGUSTATION**

De son cépage emblématique, le Grenache, La Colombette propose un vin désalcoolisé à la délicate robe rose. Nez agréablement acidulé, bouche aux arômes de fruits frais, délicieusement soulignée par de fines bulles.

 **QUELQUES CONSEILS**

À boire très frais.
Se conserve 2 ans maximum.
À déguster aussi bien au cours d'un apéritif que d'un repas.

- Depuis la fin du XIXe siècle, quatre générations successives ont perpétué la tradition vigneronne au sein du Domaine La Colombette. Forte d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé, la famille Pugibet place au cœur de son travail l'élaboration de « Grands Vins » dont la faible teneur en alcool permet de révéler des saveurs oubliées. Ce savoir-faire et les aspirations innovantes de François et Vincent Pugibet nous offrent aujourd'hui ce Rosé effervescent sans alcool.
- Une cuvée à déguster « sans modération ». Idéal pour tout événement festif et familial