Famille PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

DOMAINE LA COLOMBETTE

FICHE TECHNIQUE

ROSÉ EFFERVESCENT 0%
33cl-Toast Vigneron

MILLÉSIME
DDM 2 ans

TYPE
Vin rosé effervescent

CÉPAGE
Grenache
& cépages résistants

ALCOOL
0%vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin 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 dessert.

- Vignerons iconoclastes du Sud de la France, François et Vincent Pugibet travaillent en toute liberté pour créer des vins dans l'air du temps. Pionniers en désalcoolisation et fiers d'un savoir-faire de plus de 20 ans, ils vous proposent ce vin rosé pétillant désalcoolisé, rafraîchissant et sans arômes artificiels. Un nouvel arrivant dans notre famille des « Grands Vins » dont la faible teneur en alcool permet de révéler des saveurs oubliées.
  Pour parfaire leur démarche, ils ont associé au traditionnel Grenache, emblématique du Domaine, des cépages résistants. Cette démarche innovante témoigne d'une transition vers une viticulture respectueuse de son environnement.

- Ce format original de 33cl accompagnera facilement de nombreuses occasions.
  Une cuvée à déguster « sans modération », idéal pour tout événement festif et familial !