



YRISE

Rosé
Demi sec

Des bulles glamour rosées
de Syrah fraîche et fruitée,
élaborées par la Cave de Tain, spécialiste de ce cépage

Vignoble De la Cave de Tain, sur des sols sablonneux des collines rhodaniennes de la région de Saint-Donat, Tain l'Hermitage et Tournon

Cépage Raisins de SYRAH, récoltés tôt le matin, pour qu'ils soient frais, puis pressés tout doucement, afin de n'extraire qu'une couleur délicate de pétale de rose

Vinification De type « méthode ancestrale » : le jus obtenu est clarifié, puis la fermentation démarre en cuve, à basse température, sous la seule action des levures naturellement présentes sur la peau des raisins. Elle se poursuit en bouteille, où s'effectue la « prise de mousse », et s'achève lorsque le degré atteint env. 9.5% et la pression env. 7 bar. Les sucres résiduels confèrent à YRISE toute sa douceur, sa gourmandise 100% naturelle !

Note des oenologues Nez intense de fraises et framboises fraîches. Explosion de fines bulles en bouche, délicates et rafraîchissantes, avec l'impression de croquer dans un fruit frais.

A déguster A 7-9°C, à l'apéritif accompagné de quelques pruneaux au lard, ou en accompagnement d'une soupe de fraises ou d'un dessert au x fruits rouges



Cave de Tain l'Hermitage — 26600 Tain l'Hermitage — France
Cavedetain.com — facebook.com/cavedetain

