



Appellation : AOC Touraine Méthode Traditionnelle.

Dénomination : Méthode Traditionnelle rosé Demi Sec.

Le domaine : Domaine de la Prévôté.

Terroir de prédilection de la Culture de la Vigne depuis près de 2000 ans, la Touraine offre des paysages viticoles doux et harmonieux que traverse majestueusement la Loire. Les vignobles du Domaine de la Prévôté s'épanouissent sur les Coteaux dominant la rive droite du grand fleuve royal. La surface viticole du Domaine représente aujourd'hui plus de 60 hectares. Jean Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet élaborent des méthodes traditionnelles remarquables en véritables passionnés.

Le terroir : Argile à Silex.

Les Cépages : Gamay, Cabernet Franc, Grolleau.

Elevage : cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Cette méthode traditionnelle se distingue par une bouche grasse et une belle finesse des bulles. Le dosage fait une part belle aux fruits rouges. Cette méthode est parfaite pour un apéritif ou un dessert peu sucré aux fruits rouges.

Certification : Agriculture raisonnée non certifiée.