

ROSÉ LIMÉ

L'AUTHENTIQUE ROSÉ PÉTILLANT

Le Blanc Limé et le Rosé Limé font partie du patrimoine local et s'inspirent des fêtes populaires du Sud-Ouest. Ils sont élaborés selon la recette authentique : une base de vin blanc sec ou rosé avec un savant mélange d'arômes naturels d'agrumes et/ou de fruits rouges, le tout agrémenté de fines bulles.



RECETTE

Vin rosé de l'Entre-Deux-Mers.

Arômes naturels de fruits rouges et d'agrumes, eau, sucre.

Ajout de dioxyde de carbone pour la note pétillante.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets brillant. Nez léger, fruits rouges et pamplemousse. En bouche, une bulle légère, beaucoup de fraîcheur et une finale tout en douceur.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, seul, ou accompagné de tapas, de charcuterie et autres gourmandises.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir très frais (8 - 10°C).

Partenaire incontournable de vos cocktails.



SANS GLUTEN



FAIBLE EN ALCOOL (8 % VOL.)



FAIBLE EN CALORIES



www.ducourt.com