

# 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 DÉGUSTATION

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