

## **« Hého » les bulles**

Vin pétillant naturel rosé élaboré dans la cave selon la méthode dite "ancestrale ". C'est un vin joyeux qui correspond aux attentes des nouveaux consommateurs, avec un peu de sucre résiduel (30g/l) et peu d'alcool (9,5 %).

Natural sparkling rosé wine produced in the cellar according to the method known as "ancestral".

This is a cheerful wine that meets the expectations of new consumers with a little residual sugar (30g / l) and low alcohol (9.5%).



<b><u>Cépage / Variety</u></b>	80 % Grolleau noir, 20 % Grolleau gris. Cet assemblage peut varier selon les millésimes. 80 % Grolleau noir, 20 % Grolleau Gris. This blending may vary depending on the vintage.
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	20 à 30 ans / 20 to 30 years
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Sablo-limoneux et micaschiste / Sandy loam and micaschist.
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	La récolte est manuelle. Pressurage direct et début de fermentation en cuve. Arrêt de fermentation à environ 1030 de densité (55 g de sucre et 8,5% alcool). Mise en bouteille avec adjonction de levures capsulées pour relancer la fermentation et créer du gaz carbonique. Dégorgement et fermeture de la bouteille. Au final 9,5 % alcool et 30 g de sucre résiduel par litre. Manual harvest. Direct pressing, the fermentation is started in vats, then stopped at a density of about 1030 (55g of sugar and 8.5% alcohol). Bottling with the addition of encapsulated yeast in order to restart the fermentation and generate carbon dioxide. Disgorging and corking. The final result is 9.5% alcohol and 30 grams of residual sugar per litre.
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	Couleur rose groseille. Arômes de fruits rouges, de grenadine. En bouche, belle explosion des bulles pour donner une impression de mousse. Bonne persistance. Red currant pink robe. Aromas of red fruit and grenadine. Beautiful explosion of bubbles on the palate providing a sensation of mousse. Good persistence on the mouth.
<b><u>Conservation / Storage</u></b>	1 à 2 ans / 1 to 2 years
<b><u>Accords / Food pairing</u></b>	A boire en apéritif ou en dessert pour accompagner une tarte aux fruits ou un gâteau chocolat. L'été, avec des fraises au sucre ou à la chantilly. / Goes very well with fruit pies or chocolate cakes. In the summer, you enjoy this wine with strawberries and sugar or whipped cream.

**SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES**

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49