



## BELLEFLEUR DE HAUTE SERRE

---

### *Le Malbec rosé effervescent*

Les 60 hectares de vigne de Haute-Serre, à 300 mètres d'altitude sur le plateau de la Vallée du Lot, se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique issu du Kimméridgien et enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer. Le Malbec peut également être effervescent ! Cette cuvée 100% Malbec brut rosé pare le cépage autochtone de fines bulles dans le respect des méthodes traditionnelles pour un résultat fruité et aromatique.

**CÉPAGE :** 100% Malbec

**COULEUR :** Brut rosé

**DEGRÉ :** 12 %

**RÉGION :** Occitanie

**FORMAT :** 75 cl

**CERTIFICATION :** HVE



**TEMPS DE GARDE :** Se boit jeune

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vin rosé issu d'un assemblage de jus de pressurage direct et de saignée.

Vinification à basse température.

Prise de mousse naturelle, dans le plus grand respect des méthodes traditionnelles.

Elevage sur lattes de 15 mois.

### NOTE DE DÉGUSTATION

*"La robe rose pâle, laisse apparaître des reflets violines. Au nez, les arômes floraux se mêlent à des notes de petits fruits rouges. En bouche, la bulle est fine et persistante, on retrouve le craquant du fruit avec beaucoup de fraîcheur."*

*AG Sigour*

