

Le Rouët

MÉTHODE TRADITIONNELLE MOUSSEUX SÉLECTIONNÉ

Elaborés avec grand soin, ces vins effervescents vous séduiront par leur fraîcheur et leur vivacité.



	Brut Blanc de Blancs	Brut Rosé	Doux Rosé
Encépagement			
Grenache	-	20%	-
Cinsault	-	40%	-
Muscat	-	-	100%
Syrah	-	10%	-
Ugni blanc	100%	-	-
Autres	-	30%	-
Vinification	Deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse. Méthode traditionnelle, élevage sur lattes 9 mois.	Deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse. Méthode traditionnelle, élevage sur lattes 9 mois.	Deuxième fermentation en cuve close. Vin doux, saveur musquée.

Dégustation



*Brut
Blanc de Blancs*
Expressive bulle fine,
nez floral et élégant.
Bouche fraîche, souple
et fruitée.



Brut Rosé
Très belle couleur pétale
de rose. Nez de petits
fruits frais. Fraîcheur et
souplesse en bouche.



Doux Rosé
Très fruité et doux en
bouche. Arôme d'épices
douces.

En complément de son activité de vigneron éleveur, le Château du Rouët a développé une activité de négoce sous la marque "le Rouët", "Cœur du Rouët", "Teres" et "Teres Amphore".

Ces vins, haut de gamme, sont étroitement liés à l'image du Château. Ils sont produits par des partenaires vignerons, respectueux de leurs vignes et de leurs terroirs.

La mise en bouteille dans nos chais finalise cette collaboration, garantie de qualité, d'expression du terroir et d'un savoir-faire familial.