



THEVENET & FILS

HAPPY END

En quelques mots :

Cépage : 100% Gamay

Localisation des vignes : Serrières

Âge des vignes : moyenne de 18 ans

Orientation : Sud

Altitude : 100 mètres

Taille : Gobelet

Sol : Sableux

Vinification : C'est une méthode semi ancestrale, avec une prise de mousse **naturelle** en bouteilles. Il n'y a aucun ajout de gaz carbonique. Tous les travaux sont réalisés dans nos chais.



Dégustation : C'est un vin effervescent rosé. Il a un fruité très intense et une note florale au nez, avec une pointe de fraîcheur due à l'acidité, ainsi qu'une bonne longueur et moelleux en bouche due au sucre. Il accompagnera très bien vos desserts au chocolat et aux fruits. A déguster très frais voire glacé.