



Le 6ème degré

Partiellement désalcoolisé
ROSÉ

PRÉSENTATION

À la croisée des chemins où tradition et innovation se rencontrent, Le 6ème Degré vous invite à redécouvrir le vin sous un nouveau jour. Élaborés avec passion et précision, ces vins à 6 degrés d'alcool sont une véritable ode à la légèreté et à la fraîcheur. Chaque gorgée est un hommage aux vignes baignées de soleil, offrant des arômes délicats et une élégance sans pareille. Parfait pour les moments de convivialité, laissez-vous transporter par cette expérience unique où chaque verre raconte une histoire de plaisir..

LE VIN

CÉPAGES: Merlot, Cabernet franc

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Vinification du vin en IGP Atlantique sur un profil fruité, gourmand et élégant. Désalcoolisation partielle du vin par distillation sous vide. Le profil est ensuite retravaillé avec un léger ajout de moût pour apporter une touche de gourmandise. Aucun arôme n'est utilisé, on se concentre sur les caractéristiques organoleptiques de base de notre IGP.

DÉGUSTATION

Rose pâle éclatant.

Notes de fraises fraîches, de framboises et une pointe de rose.

Bouche fraîche et fruitée, avec des saveurs de petits fruits rouges et une finale légèrement acidulée.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 9°C

ACCORDS GOURMANDS: Tartare de saumon à l'avocat et à la mangue, Salade de quinoa aux légumes grillés et feta, Crevettes marinées au citron et aux herbes.

