VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

# Lunae 33

vin de france - 2024 - **EFFERVESCENT BRUT ROSÉ**

## PRÉSENTATION

Lorsque la chaleur de la journée s'estompe et que l'horizon avale les derniers rayons dorés du soleil, un verre de Lunae 33 trouve sa place sur la terrasse. Chaque gorgée évoque l'héritage de cépages méticuleusement sélectionnés. Dans un silence apaisant, les reflets argentés de la lune naissante se reflètent sur l'estuaire de la Gironde. C'est alors que le caractère distinct de chaque variété de Lunae 33 se révèle, offrant une harmonie qui complète parfaitement la magnifique aura de ce paysage captivant.

## LE VIN

**CÉPAGES**: Cabernet sauvignon 41%, Cabernet franc 36%, Merlot 21%, Malbec 2%
**VINIFICATION / ÉLEVAGE**: Traditionnels.

## DÉGUSTATION

Robe rose pâle brillante avec des reflets argentés, accompagnée de fines bulles élégantes.
Arômes gourmands de bonbon anglais et de petits fruits rouges, avec une touche de fraîcheur apportée par l'effervescence.
Attaque vive et croquante, avec une texture pétillante qui met en valeur les saveurs acidulées de fraise et de groseille, terminant sur une finale aromatique légèrement amylique.

## SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

**SERVICE**: 12-13°
**ACCORDS GOURMANDS**: Tartare de thon aux agrumes, Salade de crevettes et avocat ou Verrines de fruits rouges avec une touche de menthe.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.