



LA FLEUR DE PEYRAT ROSE DEMI SEC METHODE TRADITIONNELLE

Cette méthode est issue de raisins rouges pour le Rosé sélectionnés parmi les meilleurs cépages du terroir.

Après avoir subi sa première fermentation pendant la saison d'hiver, le vin est élaboré selon la Méthode Traditionnelle (ex Méthode Champenoise) dans d'immenses caves souterraines creusées à même le roc, à une température basse et constante de + 11°C.

Les bouteilles, après de nombreux mois de prise de mousse, sont placées sur pupitres. Commence alors la phase de remuage. Les bouteilles sont tournées chaque jour de droite à gauche et d'un huitième ou d'un quart de tour.

Ainsi le dépôt qui s'est formé à la suite de cette deuxième fermentation, est amené à glisser progressivement contre la paroi de la bouteille pour se déposer sur le bouchon (capsule) avec lequel il est ensuite expulsé lors du dégorgement.

Chaque bouteille reçoit un dosage approprié, Brut ou Demi-sec, puis est fermé définitivement d'un bouchon de liège maintenu par un fil de fer (muselet).

Ainsi, pendant au moins une année, sous la surveillance attentive du Chef de Cave, la Méthode Traditionnelle intégralement élaborée en bouteille, acquiert sa finesse et sa mousse légère qui font sa renommée.

Idéal à l'apéritif, ce vin se déguste également avec un dessert à base de fruits.

