

## Rose Bubbly

**Type de vin:** Vin rose effervescent.

**Variété:** Muscat d'Alexandrie.

**Localisation:** Limnos, Kaminia.

**Terrain:** Sable, volcanique.

**Vignoble:** Densité de plantation 340 pieds/ acre, rendement moyen 45 hl/ha, formation en gobelet libre.

**Climat :** Tempérée avec des étés frais et des hivers doux. Ensoleillé avec des vents du nord qui soufflent régulièrement toute l'année.

**Les caractéristiques œnologiques du vin:** L'alcool 7,5%, Les sucres réducteurs 90gr/lit, Acidité Totale 6,5 g / lit, pH 3,5, Pression 4 bars

**Vinification:** Après une légère pression de raisins, le jus est refroidi à 0°C et il est stocké dans des cuves closes réfrigérées. La fermentation commence progressivement jusqu'à 7,5% d'alcool à une température contrôlée. La fermentation est arrêtée au degré voulu laissant au vin un taux de sucres résiduels importants.

**Caractéristiques organoleptiques du vin:** Couleur rose avec des notes de violette. Arôme de muscat avec des notes de fruits et du miel. Saveur riche et harmonieux, agréable et envahissant, accompagné d'une mousse abondante.

**Harmonie:** Vin de dessert accompagne les fromages doux et le plus part des desserts et de fruits. Consommé très agréablement seul toute heure du jour a une.

**Température de service :** 6-10°C.

