



LE ROUËT

Depuis 1840

Le Rouët

MÉTHODE TRADITIONNELLE MOUSSEUX SÉLECTIONNÉ

Élaborés avec grand soin, ces vins effervescents vous séduiront par leur fraîcheur et leur vivacité.

	Brut Blanc de Blancs	Brut Rosé	Doux Rosé
Encépagement			
Grenache	-	20%	-
Syrah	-	10%	-
Merlot	-	-	-
Cinsault	-	40%	-
Tibourenc	-	-	-
Ugni blanc	100%	-	-
Autres	-	30%	-
Muscat	-	-	100%

Vinification	Deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse. Méthode traditionnelle, élevage sur lattes 9 mois.	Deuxième fermentation en bouteille pour la prise de mousse. Méthode traditionnelle, élevage sur lattes 9 mois.	Deuxième fermentation en cuve close. Vin doux, saveur musquée.
--------------	--	--	--

Dégustation



*Brut
Blanc de Blancs*

Des bulles fines, un nez floral et élégant. Bouche fraîche, souple et fruitée.



*Brut
Rosé*

Très belle couleur pétale de rose. Nez de petits fruits frais. Fraîcheur et souplesse en bouche.



*Doux
Rosé*

Très fruité et doux en bouche. Arôme d'épices douces.

En complément de son activité de vigneron - éleveur, le Château du Rouët a développé une activité de négoce sous la marque «Le Rouët», «Coeur du Rouët», «Terres» et «Terres Antiques». Ces vins haut de gamme, sont étroitement liés à l'image du Château. Ils sont produits par des partenaires vigneron, respectueux de leurs vignes et de leurs terroirs. La mise en bouteille dans nos chais finalise cette collaboration, garantie de qualité, d'expression du terroir et d'un savoir-faire familial.