



Premium Blend

the guv'nor Sparkling Rosé

the guv'nor dirige son territoire avec assurance malgré son charmant sens des convenances, qui lui confère une certaine prudence. C'est un homme avec lequel il faut traiter avec sérieux. Tout comme sa bière préférée, son vin est élaboré de manière artisanale et sélectionné avec soin afin de garantir que lui et ses associés soient récompensés par un vin qui fait mouche. Le guv'nor donne son approbation en apposant son sceau sur la capsule de la bouteille.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Garnacha et Tempranillo

STYLE

Vin blanc pétillant

TENEUR EN ALCOOL

11%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8-10°C

Notes de dégustation

Couleur rose pâle, avec des bulles fines et constantes. En bouche, les saveurs de poire et de framboise ravissent le palais, révélant des notes sucrées et une effervescence rafraîchissante.

Accords

Un délice à déguster seul ou avec des entrées légères telles que des salades, des pâtes, des fruits de mer ou même des desserts comme le cheesecake.

Informations techniques

Ce vin mousseux est le résultat de l'assemblage de raisins Garnacha et Tempranillo provenant de vignobles anciens spécialement sélectionnés. La vendange précoce des raisins garantit une fraîcheur et une complexité aromatique parfaites. Le résultat est un vin mousseux équilibré et plein de personnalité.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: the guv'nor sparkling rosé

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor sparkling rosé

ARGENT

2025 The Global Masters Sparkling: the guv'nor sparkling rosé