

ROSAT

INGRÉDIENTS



vin rosé
Carignan/Grenache



eau



arômes
naturels BIO



sucre



Co2

CONTENANCE



33cl

Notes d'agrumes

Le savoir faire d'un vigneron et d'un brasseur Biterrois (Gorge Fraiche). Une histoire d'amitié pour créer un cocktail, naturel, local et rafraichissant.



100 % Occitan

ALCOOL
6%

TEMPÉRATURE
7°C

OCCASION

Toutes les occasions sont bonnes pour déguster un Rosat. En cocktail par exemple. Gin, sirop de cerise..

HISTOIRE

TECHNIQUE

Vinification traditionnelle. Gazéification et préparation du cocktail chez le brasseur dans une cuve Inox.

CELLIER DES DEMOISELLES