

ROG Se dit [ROUTCH]

INGRÉDIENTS



vin rouge
Carignan/Grenache



eau



arômes
naturels BIO



sucré



Co2

CONTENANCE



33cl



100 % Occitan

ALCOOL

6%

TEMPÉRATURE

7°C

OCCASION

Dans un bar ou entre amis.

À côté de la piscine
Prendre un verre de
ROG, verser
délicatement

Attendre quelques
secondes la remontée
de gaz, puis observer
la légère mousse
Déguster et profiter du
moment

Notes d'agrumes

HISTOIRE

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.

TECHNIQUE

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

CELLIER DES DEMOISELLES