



Faïve Brut Rosé 2024

Spécialité par lot

“Étincelle”, *Faive en dialecte local*, est le dernier-né des cuvées de Primo Franco. Cet assemblage de Merlot et de Cabernet Franc donne corps à un vin crémeux et de bonne persistance, aux arômes de petits fruits rouges et de poire.

Région : Vénétie

Cépages : Merlot 80% - Cabernet Franc 20%

Vinification : Après une brève macération sur peaux afin d’obtenir la bonne couleur, une première fermentation est réalisée à basse température et en cuve d’inox. Suivra une seconde fermentation en cuve close (Méthode Charmat).

Dégustation : D’une belle couleur pétale de rose, ce brut rosé offre au nez des arômes de petits fruits rouges tout en laissant deviner des notes minérales et florales. En bouche, il est sec et frais avec une bulle persistante. En bref, il est tout simplement délicieux.

Accords : Crémeux et pas trop sec, ce vin bonifiera autant l’apéro, le plat principal ou le dessert.

Service : Entre 8° et 10°C.

Code SAQ : 11140720

Prix : 25,05\$

Prix licencié : 21,79\$

UVC : 6

