






## LES OBRIERES Mossa Nova - Vin de France Vin Pétillant Méthode Traditionnel Rosé 2024

-  **Cuvée** : Mossa Nova
-  **Origine** : Languedoc, Vin de France
-  **Catégorie** : Effervescent rosé biologique
-  **Millésime & TAV** : 2024 – 11% Vol.alc
-  **Cépage & Contenance** : Cinsault - 75 cl




### Élaboration & Terroir


Issu des terroirs ensoleillés du Languedoc, ce rosé pétillant est élaboré à partir de **Cinsault** cultivé en **agriculture biologique**. Les sols argileux et siliceux lui confèrent une belle minéralité et une finesse aérienne.

- **Vendanges** : Exclusivement manuelles pour préserver l'intégrité des baies.
- **Vinification** :
  - **Égrappage total** et **pressurage direct** pour extraire délicatement les arômes.
  - **Fermentation en cuve inox**, réalisée avec des levures indigènes, préservant toute la pureté du fruit.
  - **Seconde fermentation en cuve**, selon la méthode charmat, apportant une effervescence fraîche et durable.
- **Élevage** : Affiné en cuve inox avec une **filtration légère** avant la mise en bouteille.

### Dégustation


 **Robe** : Une teinte rosée lumineuse, animée de fines bulles dansantes.

 **Nez** : Un bouquet floral et fruité où se mêlent la **rose**, le **tilleul** et la **violette**, complété par des notes acidulées de **framboise**, **fraise** et une touche d'**agrumes** rafraîchissante.

 **Bouche** : Une attaque vive et tonique, révélant une structure équilibrée entre **fraîcheur** et **acidité cristalline**, pour une finale vibrante et désaltérante.

### Accords & Service

 **Température de service** : 8° - 9°C

 **Garde** : À déguster dans les 1-2 ans pour apprécier toute sa vivacité.

 **Accords mets-vins** :

- Parfait en apéritif ou accompagné de **tapas méditerranéennes**.
- Sublime avec des **sushis**, des **ceviches** ou une **salade de fruits rouges**.

## LES OBRIERES MOSSA NOVA PETILLANT METHODE TRADITIONNEL

- Délicieux sur un dessert fruité comme une **tarte aux fraises** ou une **pavlova aux agrumes**.

---

### Certifications & Particularités

✓ **Vin biologique**

✓ **Élaboré avec le respect des traditions et du terroir**

⚠ **Allergènes** : Contient des **sulfites**

Visuel étiquette :

