

# ATMOSPHÈRE

## ROSÉ

EXTRA-BRUT

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

---

### CÉPAGES

Cinsault, Grenache.

---

### LA VINIFICATION

Le vin de base est vinifié en rosé de pressurage direct, puis mis en bouteille pour suivre une deuxième fermentation alcoolique ou prise de mousse. Celle-ci s'opère par ajout de jus de raisin maintenu au frais depuis la vendange.

---

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe délicate rose pêche, tirant vers le pétale de rose. Le nez annonce d'entrée une légère autolyse aux teintes de pain frais, entrelacée de fruit tel la pêche, une touche de fraise, le pomélo. Un effervescent sec mais souple, avec une bulle ample et crémeuse, tout en fruit, tenu par une légère touche zestée, la finale se prolonge sur des teintes de panification. Un vin qui préserve l'identité d'un rosé provençal, l'énergie apportée par la bulle en plus. L'apéritif par excellence.

---

### ASSOCIATIONS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif. Sur des desserts fruités.

Atmosphère évoque la convivialité. Il saura mettre en appétit le jour et accompagner les bons moments partagés entre amis ou en famille. Un vin de fête à faire vibrer vos soirées !

---

**Garde :** 2 à 3 ans

Servir à 8° C



**FIGUIÈRE**  
FAMILLE COMBARD