

# FLORIANE



## CEPAGE

---

100% Gamay

## TERROIR

---

- **ORIGINE**  
*France.*
- **SOL**  
*Granite et grès.*
- **CLIMAT**  
*Continental.*

## VIN

---

- **NOTES DE DEGUSTATION**

*La robe de Floriane est d'un rouge rubis intense. Très fruités et parfaitement équilibrés, les arômes de fraises et de cassis se mêlent en bouche à de fines et délicates bulles. Frais et persistant, Floriane Gamay Sparkling Wine est élégant et exceptionnel.*

- **VINIFICATION**

*Fermentation en cuves inox avec un contrôle des températures. Élevage de deux mois en cuves.*

## ALC.

---

11% vol.

## TEMPERATURE DE SERVICE

---

8 à 10° Celsius

## CONSERVATION

---

Constante, entre 10 et 12° Celsius

## POTENTIEL DE GARDE

---

2 à 3 ans



LES DOMAINES  
**PIERRE CHAVIN**