

Cuvée Brut Rosé



Assemblage :

100% Pinot Noir dont 13% de vins rouge issu de nos vieilles vignes.

Dosage :

12g/l, liqueur élaborée en cuvée de Chardonnay.

Elaboration :

Culture Raisonnée. Vendanges manuelles.
Soutirage naturel en 36 heures.
Fermentation en cuve inox thermo-régulé.
Fermentation Malolactique.
Bouchon Traditionnel.
20 mois minimum sur latte.

Conditionnement :

Bouteille (75cl).

Dégustation :

D'une robe très dense. Nez agréable, sur arômes de fruits rouges.
Marqué par la framboise.
Une bouche expressive et persistante sur les fruits.
Finale d'une grande fraîcheur.

Accords mets et vins :

Une cuvée qui accompagne aussi bien vos apéritifs qu'un délicieux saumon.