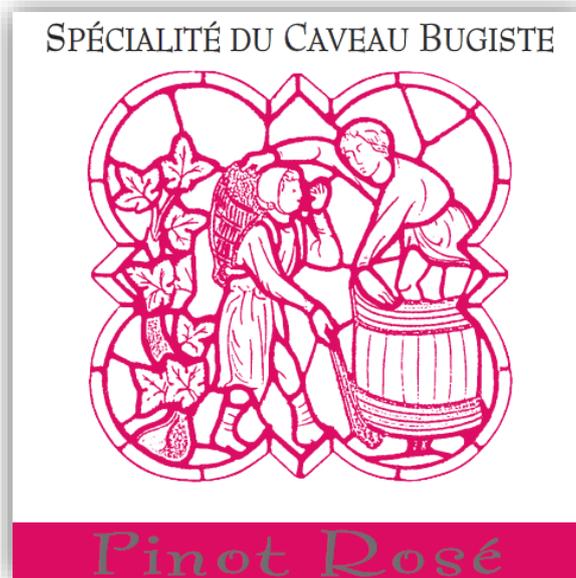


PINOT Rosé Spécialité 75 cl



Cépage : Pinot noir

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles d'âges moyens de 30 ans.

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Guyot simple

Vinification : Après une courte macération de 12 heures les raisins sont pressés. Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 16 et 18°. La mise en bouteille s'effectue en janvier.

Robe : Limpide, rose et brillant

Nez : Un nez fruité de fruits rouges (fraise, framboise) et de fruits noirs (cassis)

Bouche : La bouche est structurée et complexe avec une belle fraîcheur en finale.

Accords mets et vins : Le pinot rosé sera très recherché pour les fritures et les viandes blanches, mais saura aussi se montrer agréable avec les crudités, salades, barbecue. Osez jouer ce rosé sur de la charcuterie et notamment des rillettes.

T°C de service : 7 – 8 °C