BRUT ROSÉ

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Rosé d'assemblage ayant bénéficié de l'apport d'un vin rouge de maison, issu de vieux et charpentés pinots noirs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Chardonnay : 50 % & Pinot Noir 50 %*
- *Sans Fermentation malolactique*
- *Elevage en cuve inox*
- *Filtration et passage au froid*
- *Degré d'alcool : 12 %*
- *Dosage : 6 g/L*
- *Vieillissement de 24 mois minimum en cave*
- *Typicité minérale : Argile Calcaire*

NOTES DE DÉGUSTATION

- *Robe : Rosé soutenu aux bulles délicates.*
- *Nez : Arômes de fruits rouges, fraises des bois et cassis.*
- *Bouche : Subtiles arômes de fruits rouges et de baies sauvages.*

ACCORDS GASTRONOMIQUES

- *Signature : Soufflé au chocolat, giboulée de griottes tièdes*
- *Modernité : Agneau de lait rôti à la sariette*