

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 22% Pinot noir, 66% Chardonnay, 12% Pinot Noir vinifié en rouge

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Rosé d'assemblage de plusieurs années unique en France

Dosage : 7g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Rosé soutenu, robe éclatante et scintillante.

Olfactif : Nez élégant, odeur de fruits rouges, framboise, cassis.

Gustatif : Bonne attaque, effervescence en abondance. Les fruits rouges gardent toute leur saveur et la vinosité est préservée.

Accord Met et Vin :

Cette cuvée illuminera tous vos apéritifs et sublimera les plats subtils et créatifs : langoustines aux agrumes, carpaccio de Saint-Jacques et gratinée de queues d'écrevisse.