

Origine : Grand Cru à Bouzy

Cépages : 22% Pinot noir, 66% Chardonnay, 12% Pinot Noir vinifié en rouge. Extra-Dry.

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 : 20g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl.

Fiche de dégustation :

Visuel : Rosé soutenu, robe éclatante et scintillante.

Olfactif : Nez intense, fragrance de fruits rouges, confiture de groseilles.

Gustatif : Attaque sucrée, fraîcheur, Champagne bien structuré.

Accord Met et Vin :

une touche finale pour terminer en beauté tous vos repas. Charlotte aux framboises, ananas rôti aux épices douces et sa glace vanille ou moelleux au chocolat.