

ROSÉ DE SAIGNÉE

Bouteille 75cl

Gourmande

ÉLABORATION

Cépage	Pinot Noir
Origine	Côte des Bar
Fermentation	Cuves inox 100% malolactique
Dosage	BRUT

DÉGUSTATION

À l'œil	Joli rose intense.
Au nez	Très fruité, élégant, arôme de fraises au sucre.
En bouche	Belle attaque fraîche, notes de fruits rouges délicats. Belle longueur en fin de bouche.
À table	À l'apéritif, sur des plats exotiques comme le tajine ou des mets au curry, gambas et pièce de bœuf grillée.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C



ÉTUI - COFFRET



Bouteille



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans

