



Saveur de Rosé

Composition

Cépage : 100% Pinot Noir

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage de vins blancs et 10% de vin rouge d'Ecueil.

Vinification et maturation

Élevage : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Maturation en cave : 3 ans

Dosage : 12 g/L

Dégustation

Délicate et fruitée, cette cuvée d'une belle teinte rosée cuivrée révèle fraîcheur et fruitée.

Œil : Robe de couleur rosée cuivrée

Nez : Expressif dominé par des arômes de petits fruits rouges

Bouche : Attaque fraîche et équilibrée qui laisse une longueur séduisante sur le fruit

Arômes clés : fraise des bois, cassis