



ROSÉ

Fruité, délicat, savoureux

Informations techniques

Assemblage : 32% Chardonnay
17% Pinot Noir
51% Pinot Meunier
14 % Pinot vinifié en vin rouge

Année de récolte : 2021

Tirage : 2022

Vieillessement sur lies : 4 ans

Dégorgement : 6 mois

Degré alcoolique : 12% vol

Dosage : Brut : 8 g/l

Notes de dégustation

Robe :

Belle robe rose tendre, légèrement saumonée, aux reflets framboise.

Nez :

Le nez dévoile des arômes de melon et de confiture de fraise. Des notes de cerise s'associent à une belle expression du chardonnay. Le caractère légèrement cuiré, signe de l'évolution des pinots, se mêle à des arômes de grenadine.

Bouche :

La dégustation évoque le sous-bois, avec des notes de mousse et de petites fraises des bois. La finale révèle des touches de kirsch, traduisant la belle maturité de la cuvée.

Accords mets & vins

Idéal avec des poissons grillés, une cuisine méditerranéenne, des viandes blanches, des plats aux fruits rouges, ainsi que des desserts légers à la fraise ou à la framboise.

