

GAMME PRO

GOURMANDISE

Rosé de plaisir

Assemblage:

- 70% Pinot Meunier
- 20% Pinot Noir
- 10% Chardonnay

Dégustation:

A l'oeil: Robe rose aux reflets vermillon. Effervescence régulière et persistante.

Au nez: Ample et ouvert. Petits fruits rouges avec une dominante fraises des bois, orange fraîche avec des nuances de poire. Une note de kirsch lie l'ensemble.

En bouche: Fruits rouges équilibrés par des notes douces, acidulées évoquant le chutney d'orange. Des notes de poire réveille le palais.

Un rosé délicat, plein de fraîcheur pour l'apéritif, ou en accompagnement d'un dessert aux fruits rouge.

Vieillessement : 7 ans sur lies

Degré alcoolique
Dosage

12%vol
9 g/l

Format: Bouteille (75cl).
Colisage: Carton de 6 unités. Palette: 480 unités.

