

Un rosé irrésistible !



VIGNOBLE

Terroir : dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot gris

Surface : 0,4 hectare

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : chaud et ensoleillé

Été : très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Fin août



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION

Le nez est précis et délicat sur des notes de pétales de roses et de pêche blanche. La bouche est délicate, avec un bel équilibre où les fruits blancs sont bien présents.

Un vin élégant et précis à la finale persistante.



ACCORDS METS & VINS

Ce rosé de gastronomie sera idéal avec une belle terrine de poisson, un carpaccio de saumon ou encore une tarte de fruits frais et gourmands.

Température de service : 8° à 10° C.

