

MATIÈRE NOIRE

ROSÉ DE SAIGNÉE



100 % MEUNIER

La cuisine de terroir possède ce talent de nous renvoyer en enfance.
Elle s'ancre aussi dans une philosophie que la Maison partage,
prônant les ingrédients locaux, sains et durables.

Une puissance inexplicable qui suscite une attraction irrésistible.
Ses constituants ? Les anthocyanes. Ce rosé de saignée doit sa radieuse couleur
et sa riche matière à la macération des raisins de Meunier avec leur peau, libérant
ainsi ces molécules naturellement colorantes. La fascinante densité de ce vin
le destine à de sublimes accords tout aussi généreux et conviviaux.

LES SUGGESTIONS CULINAIRES

La cuvée qui s'adapte parfaitement
aux viandes rosées comme :
- Des côtelettes d'agneau à la flamme
- Un gigot d'agneau en cuisson lente
- Un magret de canard à la cuisson
légère avec ses petits légumes

L'ORGANOLEPTIQUE

Au nez : Le vin rouge s'affirme avec
des notes de réduction sur la mûre
et le cassis, la framboise aussi.
Une expression parsemée de
parfums sauvages, de myrte, de
fraise des bois... Les épices viennent
subtilement s'ajouter au tout.

En bouche : Une belle fermeté
caractérise le palais, conduit par
les fruits rouges. Les tannins du
bois se révèlent au fur et à mesure
avec une belle énergie, dans une
authenticité sauvage.
Un vin intrigant, sans compromis !

LA TECHNIQUE

100 % cuvée	Vieilles vignes	Récolte à pleine maturité	
Vins d'une seule vendange		Macération courte en fût de chêne	
Fermentation libre et spontanée		Malo faite	Clarification naturelle
Vieillessement 2 ans	Élevage en fût de chêne 4 mois		Dosage : 6,4 g/L
Liqueur de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique			