

SUR LE BOUT DES DOIGTS

ROSÉ

60 %
PINOT NOIR
30 %
MEUNIER
10 %
CHARIENNAIS



Ici, on ne fait pas de chichi. On mange avec les doigts, on se fait plaisir, sans culpabilité, on invite des amis et on passe la soirée à refaire le monde.

À la fois proche et distincte, cette interprétation en Rosé de la pierre angulaire de la Maison apporte à l'expression terroir une variation fruitée. La délicate touche de vin rouge témoigne du savoir-faire familial en matière de vinification.

LES SUGGESTIONS CULINAIRES

La force de cette cuvée réside dans sa grande polyvalence et sa facilité en dégustation.

Toujours idéale en finger food, avec des tapas, en apéritif ou pour toute la soirée.

L'ORGANOLEPTIQUE

Au nez : Une aromatique de grenadine et de fruits au sirop se décele en premier. Une expression subtile que viennent souligner les fruits blancs, l'abricot et la pêche blanche.

En bouche : Facile, savoureux, le vin est tout aussi délicat au palais. La grenadine se retrouve à nouveau, accompagnée de parfums de bonbon anglais. Les fraises confites concluent une finale tout en gourmandise.

LA TECHNIQUE

80 % cuvée + 20 % tailles	70 % de vins de réserve perpétuelle (depuis 2 générations)	
10 % de vin rouge de Pinot Noir vieilli en fût de chêne en méthode solera		
Fermentation libre et spontanée	Malo faite	Clarification naturelle
Vieillessement 2 ans	Dosage : 7,2 g/L.	
Liquore de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique		