

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 avec quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

## Date de vendanges

Début septembre



## 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



## NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rose tendre et brillante. Nez floral et fruité intense, pointe de fraise et de bonbon anglais aux nuances douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui empli le palais de sa gourmandise. Entrelas tissé de notes florales et fuitées avec un fond d'épices. Un bel équilibre qui donne à ce vin une agréable finale à la touche saline.



## 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.

## RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

- Concours Terre de Vins

