

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** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**

Mi-septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débouillage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise écrasée, de pêche blanche et de bonbon anglais, réhaussé d'une pointe d'épices douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Belle richesse aromatique, sur une dominante fruitée agrémentée de quelques notes florales et épicées. Agréable finale légèrement 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.

