

PINOT NOIR VINIFIÉ EN BLANC DE NOS ROCHERS



Terroir

- Sol calcaire
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Tombez sous le charme de ce vin atypique, l'insolite de notre gamme, qui étale sa belle couleur à travers une bouteille transparente. La vinification en blanc de ce cépage bourguignon, souligne à merveille les caractéristiques fruitées et élégantes de ce vin. Elle dévoile le côté croquant du cépage, avec ses arômes de pomme verte et d'ananas ainsi qu'une pointe d'amende grillée en fin de bouche.

Vinification

- Pressurage raisins entiers
- Fermentation contrôlée à 16°C
- Elevage en cuves en inox de 31 hectos

Accords gastronomiques

Il accompagne la viande blanche et les fromages fins.