



PINOT NOIR VINIFIÉ EN ROSÉ DE NOS ROCHERS



Terroir

- Marnes keupériennes
- Vignobles en pente
- Vendange manuelle

Dégustation

Au premier regard, le Pinot Noir Rosé séduit surtout par sa belle couleur saumonée. Frais et vif, ce vin rosé dégage un merveilleux bouquet floral associé à des notes de fruits rouges (framboises, poire) et d'agrumes (citron).

Vinification

- Macération pendant 12 heures
- Fermentation contrôlée à 17°C
- Elevage en cuves en inox de 31 hectos

Accords gastronomiques

Convient parfaitement à la cuisine méditerranéenne ou bien à l'apéritif.

