



Sol : Sableux Limoneux

Âge moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 80 hL/ha



Cépage : Pinot Noir 100%

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Rosé effervescent



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-régulées

Elevage:

Sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois, prise de mousse allant de 18 à 24 mois.



Vin avec une couleur finement rosé. La bulle est très fine et procure en bouche une belle légèreté, son nez exprime des notes de fruits rouges acidulés. En bouche l'attaque est franche mais légère pour une bouche fine et sans agressivité.



Se sert à l'apéritif et accompagne les buffets froids ou encore les desserts à base de fruits rouges.



Garde : 2 - 3 ans

Température de service : 8 - 9 °C