



Sol : Sable, Argilo, Limoneux

Âge moyen des vignes : 10 ans

Rendement : 57 hL/ha



Cépage : Pinot Noir

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Rosé

Vinification :



Macération de quelques heures à froid dans des cuves inox thermo-régulées

Elevage :

Cuve en inox



Vin à la robe rose claire, aux reflets argents.

Au nez on perçoit des notes de petits fruits acidulés, que l'on retrouve en bouche. Les notes en fin de bouche sont fraîches et croquantes. Un bel équilibre pour un vin de journées chaleureuses.



Servis frais, il accompagnera les poissons, les buffets, les viandes blanches, les grillades, les plats froids et plats composés de légumes..



Garde : 1 à 3 ans

Température de service : 5 - 6 °C