

# Rosé

## « Le charisme au féminin »

C'est grâce à la sélection très rigoureuse des raisins de nos meilleurs coteaux que nous pouvons obtenir cette qualité. 100% Pinot noir.  
Il est aromatique et élégant, caractéristique de notre terroir.  
À découvrir.

### CARACTÉRISTIQUES

Raisins cueillis manuellement est triés rigoureusement à la vigne  
Fermentation alcoolique avec températures régulées  
Fermentation malolactique complète  
Les vins sont élevés en cuves pour garder un maximum de fraîcheur.  
Après la mise en bouteille,  
la cuvée se bonifie 2 années en cave.

### ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir  
Sans vin de réserve  
Titre alcoolique : 12,5%vol  
SO2 Total (sulfites) : 0,05g/l  
Dosage : 11g/l

### LE CARACTÈRE DU VIN

Sous sa robe soutenue aux reflets pourpres,  
Ce Champagne dévoile un nez aux notes de framboise et cassis.  
La mousse est fine.  
En bouche, les arômes sont confirmés, il est rond et fruité.  
C'est le Champagne de toutes les occasions!

### LES ACCORDS METS-VINS

Servir à 8-10°C

Apéritif: Huîtres et bouchées de saumon-figues,  
petits fours salés, dés de fromage,  
saucisson au jambon sec de montagne...

Plats: Terrine de faisan, pintade rôtie aux figues,  
viandes rouges même aromatiques...

Desserts: Desserts peu sucrés, pana cota  
et ses petits fruits rouges,  
gourmandise cerise-chocolat noir...

