

ROSÉ DE SAIGNÉE



LA DÉFINITION DE LA FRAÎCHEUR

CÉPAGES :

Assemblage 100% Pinot Noir

DÉGUSTATION :

- Œil : Il apparaît une robe rosée soutenue avec de jolis reflets framboise laissant entrevoir de nombreux trains de bulles toutes aussi fines les unes que les autres.
- Nez : Le nez est délicat et frais. On retrouve des notes de fruits rouges. L'attaque est franche et agréable, la légèreté de l'effervescence apporte une jolie onctuosité.
- Bouche : En bouche on retrouve tout à fait les arômes du nez des notes de framboise prononcées et de la marmelade de fraise.

La finale est tout en délicatesse, on retrouve des arômes miellés et floraux pour terminer sur une pointe de fraîcheur acidulée apportant tout l'équilibre de cette jolie cuvée.

DÉGUSTATION :

À servir entre 7°C et 10°C.

Conviendra parfaitement pour accompagner vos viandes, charcuteries ou fromages crémeux.