

BRUT ROSÉ  
**Nacarat**

---

**ASSEMBLAGE**

90 % Pinot Noir. Vendange 2018  
10 % Chardonnay. Vendange 2018

**FLACONNAGE**

Bouteille 75 cl. Brut  
Magnum 150 cl. Brut

**DOSAGE**

7 g/l

**DATE DE TIRAGE**

29/05/2019

**DATE DE DÉGORGEMENT**

03/06/2024



**ACCORDS METS/VINS**

Élégant et charmeur, la précision et l'équilibre de *Nacarat* sauront faire écho à vos moments complices, festifs et gastronomiques.

À partager à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé, en compagnie des préparations culinaires suivantes :

- Saumon mariné au citron et piment d'Espelette ;
- Filet de bar rôti sur lit de riz carnaroli au chorizo doux ;
- Carpaccio de bœuf au poivre de Timut ;
- Cannellonis de chèvre et épinard ;
- Pâte de chaource fouettée, servie avec un grapillon de groseilles fraîches.

À l'oreille ancien et précieux, *Nacarat* se révèle d'une teinte résolument moderne. Né de l'envie de **Joël Falmet** de vinifier son propre vin rouge, ce Rosé aime se jouer de ses subtils reflets rouges et orangés. Poussé à sa plus belle expression, le Pinot Noir s'affirme ici dans toute sa splendeur, en complémentarité avec le Chardonnay.

Promesse d'un vin riche et nuancé, *Nacarat* s'anime de bulles fines et vives sur une robe rose orangé soutenu aux reflets rose saumoné.

D'emblée c'est la fraise, la framboise, la groseille, l'orange sanguine, la pêche, la cerise Burlat et le pamplemousse rose qui s'expriment. Suivis de notes de réglisse Carensac, de coquelicot, de rose fraîche, d'abricot, de coïng, de pivoine, d'amande fraîche, avec des accents de calcaire fumé typique de nos sous-sols marneux.

Souple et frais, le contact en bouche est servi par une effervescence crémeuse et fondue. Pulpeuse, sa matière fruitée évoque le pomelo et les fruits charnus en poursuivant sur la franchise et le volume fruité de la minéralité calcaro-marneuse.

En totale harmonie, cette résonance s'accompagne d'une finale fraîche, fruitée, délicatement saline et parfumée.