



L'ELEGANCE & LE FRUITE DU ROSE DE LA COTE DES BAR

Une robe rose pâle, un léger dosage, de fines bulles, des arômes fruités...
Une cuvée féminine toute en grâce et en élégance qui apportera éclat et raffinement à vos moments d'exception.
Une cuvée gourmande...

DÉGUSTATION

Œil : Robe rose saumon clair.
Nez : Ouvert, assez expressif avec des notes de petits fruits rouges : fraises et cassis.
Bouche : Frais, vif avec des notes de fruits rouges. Bel équilibre, chaleureux et gourmand.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A déguster en dessert sur une tarte aux fruits rouges ou un dessert glacé.
A allier avec un plat type filet de bœuf aux aïelles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & DISPONIBILITÉS

- ★ Assemblage : 62% Pinot noir – 38% Chardonnay
- ★ 95% Vendanges 2016 et 5% de vins de réserve
- ★ Mise en Bouteilles en Mars 2017
- ★ Dosage : 9 g / litre
- ★ Degré d'alcool : 12 % Vol.
- ★ Disponible en Bouteille (75 cl).

MÉDAILLES & SÉLECTIONS

