



TOHU

## MARLBOROUGH PINOT ROSE



### CEPAGE

100% Pinot

### SOL

Granit

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique, pressurage léger .  
Macération 24 h avec les peaux.  
Fermentation alcoolique en cuve inox  
pendant 35 jours. Après la fermentation,  
le vin il est élevé 1 an en cuve avant la  
mise en bouteille.

### DEGUSTATION

- Œil : Un rouge rosé clair et brillant
- Nez : Ce vin affiche des arômes de figue fraîche et de fruit sucré.
- Bouche : La palette de ce riesling est abondante allant de la framboise à la fraise fraîche.

### GRAPE VARIETY

100% Pinot

### SOIL

Granite

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical grape harvest, light pressing.  
24h maceration with skins. Alcoholic  
fermentation in stainless tank during 35  
days. After the fermentation, the wine is  
aged 1 year in tank before the bottling.

### TASTING

- Colour : A clear and brilliant pinkish red
- Nose : This wine has aromas of fresh fig and sweet fruit.
- Mouth : The pallet of this Riesling is plentiful going from raspberry to fresh strawberry.