

# DOMAINE RETHORE DAVY



## PAVILLON ROSE



### CEPAGE

Gamay, Côt et Pinot Noir

### SOL

Quartz et schiste

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.  
 Fermentation thermo-régulée. Pressurage.  
 Fermentation malolactique, éraflage, remontage.  
 Elevage en cuve inox thermo-régulée.  
 Bouchon traditionnel en liège.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur saumon, rose poudré.
- Nez : Arômes de pomelos, de fraises, et de citrons verts.
- Bouche : Rafraîchissante, élégante minéralité. Une dégustation tonique, ciselée, rafraichissante et une jolie rondeur.

A servir entre 8-10°C.

A déguster avec avec un pain de saumon ou lors de grillades en pleine été.

### GRAPE VARIETY

Gamay, Côt and Pinot Noir

### SOIL

Quartz and schist

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting.  
 Temperature-controlled fermentation.  
 Pressing. Malolactic fermentation, destemming, remontage.  
 Ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Traditional corks.

### TASTING

- Colour : Salmon, powder pink colour.
- Nose : Aromas of pomelos, strawberries, and lime.
- Mouth : Refreshing, elegant minerality. A tonic, chopped, refreshing tasting and a nice roundness.

To serve between 8-10°C.

Good with a salmon loaf or during grill in the summer.