

DOMAINE RETHORE DAVY



PAVILLON ROSE 2018



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.