



CRÉMANT ROSÉ



CÉPAGE: 50% Chardonnay, 20% Chenin, 30% Pinot Noir

VINIFICATION: Vendange manuelle. Pressurage direct, débourage à 0°. Élevage entre 18 et 24 mois.

Dosage: 8 gr/L

Alcohol: 12.5%

DÉGUSTATION: Rose clair. Un joli nez de fruits rouges, compote de framboises et cassis. Un équilibre parfait entre fraîcheur, rondeur, pointe d'acidité et chaleur du Sud!

Accords mets-vins: En apéritif, en dessert sur une un Fraisier et sa crème onctueuse

GRAPES: 50% Chardonnay, 20% Chenin, 30% Pinot Noir

VINIFICATION: Manual harvest. direct pressurage, debourbage at 0°. Aging between 18 and 24 months.

Dosage: 8 gr/L

Alcohol: 12.5%

TASTING NOTES: Light Rose. A nice nose of red fruits, raspberry and blackcurrant compote. A perfect balance between freshness, roundness, a hint of acidity and southern warmth!

Pairing: As an aperitif, during dessert time with a Strawberry cake and its light cream