



Rosé Brut

Grand Cru



Cépage : 70 % de Pinot Noir ; 20 % de Chardonnay

Et 10% de Bouzy rouge

Assemblage : 2016 avec 40 % de vins de réserve

Parcelles de vignes en Grand Cru :

Verzy pour les Chardonnays

Verzenay pour les Pinots noirs

Bouzy pour le rouge

Vieillessement : 3 ans dans nos caves voutées à 11° c

Taux alcoolique : 12 %

Dosage de liqueur : 5 gr par 0.75l

Flaconnage : 75cl

Dégustation :

Au nez fin sur la fraise mûre gariguette, la groseille et la cerise noire.

Une bouche aux notes de fraise, de framboise, cassis, rhubarbe et le pamplemousse rose.

Mets & Rosé : Original avec quelques tranches de jambon de Parme ou lors d'un repas de filet de biche aux aïelles ou une viande grillée.

Récompenses :

Médaille d'Or au Guide Gilbert & Gaillard 2016 & 2018.

Médaille d'Or au concours FÉMINALISE 2018.

