

BOURGOGNE ROSE



CEPAGE

100% Pinot noir

SOLS / CLIMAT

Situé au cœur de la Bourgogne dans L'Yonne, à la lisière de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en coteaux sud ou sud-est.

CARACTERE DU VINS

Produit les belles années, il a une jolie robe rosée. Son nez est frais et fruité. En bouche, il est très bien équilibré, ample et gourmand aux notes de fruits frais et de fraises.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir entre 2 et 3 ans.

ACCORDS METS / VINS

Il est idéal à l'apéritif, ou sur les entrées, s'accorde très bien avec les plats épicés et les grillades et avec certains fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 12°C.