
 Ce vin **rosé** provient du cépage pinot noir. Ce cépage rouge est le cépage des fameux vins rouges de Bourgogne.


Cépage : Pinot noir


Terroir : ➤ **Coteaux** exposés au sud-ouest
➤ Sol sableux sur **micaschistes**


Des **opérations en vert** sont pratiquées pour aérer la souche et favoriser l'ensoleillement des grappes





 La vendange atteint chaque année des degrés naturels relativement élevés ce qui confèrera beaucoup de **volume** au vin. Une certaine **fraîcheur** est cependant recherchée pour décider de la date de récolte qui s'effectue mécaniquement.

 Le **pressurage direct** lui permet d'acquérir la couleur **rose corail pâle** de sa robe.

 Le débourage d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes permet à la fois d'extraire la substance de ce vin rosé et de l'affiner

 La fermentation alcoolique à 15- 20 °C permet de révéler ses arômes de fruits rouges et d'épices.

 Ce vin rosé vous séduira par sa **complexité aromatique** allant des fruits rouges jusqu'aux épices et sa jolie courbe en bouche alliant **rondeur** et **fraîcheur**.

 Il accompagnera vos étés, à l'apéritif, à table avec des **charcuteries ou grillades de viandes blanches, de saucisses, pâtes à l'italienne**.