

Description :

Le Rosé de la maison est un **rosé d'assemblage**, donc issu d'un mélange de vin blanc et de vin rouge. Le vin rouge est réalisé grâce à des **Pinot Noir**, les parcelles utilisées pour le vin rouge sont soigneusement sélectionnées parmi celles ayant **la plus belle maturité et le meilleur état sanitaire**. Il entre ensuite à hauteur de **10% dans l'assemblage** pour donner à ce rosé sa couleur

Dégustation :

La couleur : un rose intense profond. Au nez, des arômes de fruits rouges (cerise, cassis, framboise) et fruits des bois. En bouche, le vin est généreux et gourmand.



Assemblage :

- 85 % de Chardonnay
- 10 % de Pinot Noir
- 5 % de Meunier

Vinification :

Après extraction de la couleur et fermentation, le vin rouge est stocké dans **des fûts de chêne français**.

Repos en cave :

24 mois minimum sur lies après tirage
6 mois minimum après dégorgement

Dosage :

BRUT : 7 g/L

Accord Mets et Vins :

Magret de canard rôti aux griottes, crumble de prunes.

Flacons :

Bouteilles (750 ml)
Magnum (1,5 L)

Récompenses :

89 pts Wine Enthusiast, 88 pts G.Eichelmann,
16,8/20 Gault et Millau 2021, médaille d'Or
Gilbert & Gaillard 2022.