



COTEAUX DU GIENNOIS

Délicatesse, Fraîcheur, Plaisir



TERROIR

Silex.

CÉPAGE

80% Pinot Noir, 20% Gamay.

VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures. Le vin est élevé sur lies fines pendant 6 mois minimum.

ACCORDS METS - VINS

Avec une poignée de gambas, une salade ou tout simplement avec le brunch du dimanche.

DÉGUSTATION

8-10°, se consomme sur sa jeunesse, jusqu'à 3 ans.

« Notre Giennois rosé s'ouvre sur un nez délicat associant petits fruits rouges et bonbon anglais. La bouche se partage entre la souplesse et la vivacité rafraîchissante du Pinot noir.