



# L'INSTANT ROSÉ

*Elégance, Fraîcheur, Fruité*



## TERROIR

Argilo-calcaire.

## CÉPAGE

Pinot noir.

## 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 9 à 12 mois.

## ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif, avec un plat d'été ou avec le Brunch du Dimanche.

## DÉGUSTATION

8-10°, temps de garde entre 2 et 5 ans.

« Notre Instant rosé présente une belle couleur bonbon avec au nez d'élégants arômes de fruits rouges. En bouche, le pinot noir offre une finale élégante avec un joli équilibre.