



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.