



ROSE DES RICEYS, APPELLATION AOC, ELEGANT, EXCEPTIONNEL



ELABORATION :

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Elevage en Barrique, fût de chêne en cuve inox
- Fermentation Malo lactique
- Bouteilles 0,75l et 0,375l
- Potentiel de garde 7 à 10 ans, à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - Vin de macération
 - Vin de garde
 - Utilisation de table de tri
 - Toujours millésimé
 - A consommer non glacer, à environ 12°
 - Guide hachette des vins 2011
 - Vendangé sur des parcelles classées Rosé des Riceys



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur rosée, soutenue, reflets cerise.
- **Nez** : Expressif, généreux, généreux arômes de framboise, intenses arômes de fruits rouges.
- **Bouche** : Aromatique, généreuse, généreuses notes de cerise, généreuses notes de framboise, subtiles notes de grenadine, corps puissant.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 10° et 12°
- **Accords mets et vins** : Pâté en croûte, Poissons, Viandes rouges, Choucroute, Fromages

