

# PINOT NOIR ROSÉ, GOURMANDISE

**MILLESIME 2019**

## LES DONNES TECHNIQUES

ALCOOL	13.6%VOL
SUCRE	5G/L
ACIDITE TARTR.	6.40
TEMPERATURE DE SERVICE	8-10°
CONSERVATION	4 ANS ET +
TERROIR	CALCAIRE

## LA DEGUSTATION

### *A l'œil*

Merveilleuse robe rosée.

### *Au nez*

Le nez est intense et fruité, sur des arômes de fraise et de framboise.

### *En bouche*

Harmonieux, dense et suave, sa bouche vous couvre d'une exceptionnelle fraîcheur, d'une grande pureté en finale.



## LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le **PINOT NOIR Rosé, Gourmandise** se marie avec :

- l'apéritif
- les tartes flambées
- les poissons
- les repas en plein air
- les viandes grillées, les barbecues
- les plats italiens
- les plats exotiques

Le domaine est certifié Terra Vitis© et HVE (haute valeur environnementale)