

Valse Rose



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne et Gy
- Cépage :** - Pinot Noir et Pinot Meunier
- Sols :** - terre argilo-calcaires.
- Vignes :** - vignes âgées de 10 à 40 ans
- taille Guyot simple
- récolte manuelle
- Vinification :** - macération 12 heures, puis pressurage
- fermentation alcoolique avec contrôle des températures
- malolactiques faites
- prise de mousse en bouteilles
- vieillissement sur lattes durant au moins 25 mois
- Couleur :** - rose saumon aux reflets jaune
- Arômes :** - nez de griottes, eau de vie
- Caractère :** - bouche fraîche, ample, équilibrée de bonne longueur
- S'harmonise :** - en apéritif, gâteau au fruits rouges
- Température de dégustation :** - de 8 à 10° C
- Conservation :** - à boire dans les 3 ans

Henri Xavier Guillaume

