

Clos Rocher

Millésime 2014



- Profond
- Intense
- Solaire



ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

DESCRIPTION

ELEVAGE : 10 ans

OENOLOGIE

- Vendange 2014, tri sélectif
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

TERROIR

Parcellaire : "Clos Rocher" - Les Riceys

DOSAGE : 7 G/L

SERVICE : 8 - 10°C

ARÔMES



JASMIN



ZESTE
D'ORANGE



PÂTE
D'AMANDE

ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



CAVIAR



HOMARD GRILLÉ AU
BEURRE D'AGRUMES

INVITATION AU RÊVE, AU VOYAGE

Avant de le déguster et le savourer, vous devez vous laisser emporter...il vous mène, vous emmène, vous promène, il vous donne le bras, pour une promenade au jardin, dans un univers de beauté qui donne à rêver – le Clos !

Marchons un peu, voulez-vous, la main dans la main, le cœur au paradis et l'âme dans les cieux...

Ici les pampres de la vigne dessinent des cœurs, là, ils s'entrelacent dans une valse langoureuse, les grappes sont lourdes et gorgées de soleil... elles sont la promesse d'enfanter des merveilles...

Le porter à ses lèvres sera un doux baiser que plus jamais vous n'oublierez .

