

# Rosé des Riceys

VIN ROSÉ



- Aromatique
- Structuré
- Élégant



## ASSEMBLAGE

100% PINOT NOIR

## DESCRIPTION

**ELEVAGE** : 6 mois en fût de chêne neufs

## OENOLOGIE

- Sélection de nos meilleurs parcelles de pinot noir exposées sud - sud est aux Riceys.
- Vendange des raisins à plein maturité (10,5°)

## TERROIR

100% Côte des Bar

**SERVICE** : 8-10°C

## ARÔMES



COING



ROSE



FRAMBOISE

## ACCORDS METS ET RATAFIA



FILET DE BAR EN  
CROÛTE DE SEL



POULARDE

## L'OEIL

Belle couleur rouge saumonée à reflets ocrés Brillante, lumineuse et limpide.

## LE NEZ

Le nez est surprenant, il nous offre une jeunesse d'arômes, de fruits rouges frais et de pâtes de fruits. C'est un mariage où le coing s'unit à la rose et à la framboise. Le plaisir se prolonge avec de tendres notes anisées.

## LA BOUCHE

Une bouche franche qui flatte le palais avec des souvenirs de l'enfance, les jus de fruits, les bonbons, les confitures, les sorbets, les desserts charlotte et clafoutis, avec une belle structure qui lui accorde d'être un vin unique. Tout est douceur, en finale, les tanins sont fins, discrets et tendrement vanillés.

