



Encépagement
Gamay

Conduite du vignoble et vinification / *Wine Production*

Sol de boulbène, sol argilo-limoneux et graves. Ce rosé est issu de saignée et de pressurage. La fermentation est assurée sous contrôle des températures afin de permettre une meilleure expression des arômes.

Boulben, clay-loam and gravel soils. This rosé comes from bleeding and pressing. The fermentation is carried out under temperature control to allow a better expression of the aromas.



Note de dégustation/ *Wine Tasting*

Sa robe est d'un rose clair limpide. Le nez fruité dégage une puissante intensité aromatique, caractérisée par des notes de fruits exotiques, avec une prédominance de pamplemousse. Attaque ronde et souple, la bouche reste fraîche sur des notes de fruits rouges, principalement la framboise. Idéal à l'apéritif, sur des salades, des moules à la plancha, grillades. A boire dès maintenant, se déguste pendant 2 ans.

A clear pink dress. The fruity nose gives off a powerful aromatic intensity, characterized by notes of citrus. Round and supple attack, the mouth remains fresh with red fruits notes, mainly raspberry.



Eco-Responsable/ *Eco-Friendly*

Le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC, colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

Packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule

