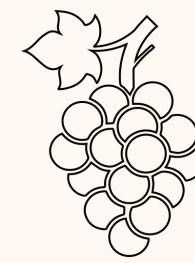


CUVÉE ROSÉ



53,5% Chardonnay
46,5% Pinots

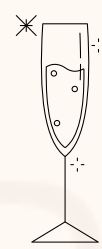
Intense & Délicat



Fruits rouges, cerise, griotte, kirsch.
Epices, cuir, cannelle.



Attaque vive. Note boisée. Violette, rose,
fraises. Finale sur les agrumes.



Vin racé avec une belle complexité
aromatique. Vin de repas.



Ajout de 6% de vin rouge élevé en
méthode Solera.



Vieillessement : 3 ans.



Assemblage :

40,4% Base Vendange 2021.

59,6% de vin de Reserve : 2018, 2019, 2020.



Dosage : BRUT (6g/l).



Dégorgement : 22 Novembre 2023.



À l'apéritif ou avec un dessert aux
fruits rouges



Collection privée
600 bouteilles / an.

Disponible en bouteille (75cl)