



## Typicité du vin

Le Bourgogne rosé est issu du cépage noble Pinot noir. Contrairement à un rouge traditionnelle, le jus restera en contact avec les peaux des raisins qu'un court moment afin d'obtenir sa couleur. Le domaine exploite une superficie de 1 hectares de Bourgogne, seul la moitié est destinées à faire du rosé, le reste est destiné au Bourgogne Pinot noir.

Le Bourgogne Rosé présente une couleur vive et agréable, nuancée de rose fuchsia. Il offre la complexité et la richesse d'arômes comme la cerise, le cassis, la framboise. Vous apprécierez le nez floral et fruité de ce vin, avec de la rondeur et de belles saveurs en bouche. Un Rosé atypique à partager entre amis.

*A consommer entre 9° et 11° lors d'un repas entre amis en famille ou en tête à tête*

## Mets et Vin

- Plat principal : salade estivale, barbecue