

ROSÉ DE SAIGNÉE

FICHE TECHNIQUE

AUSSI ROSÉ AU GOÛT QU'À L'ŒIL

Notre rosé ne surprend pas seulement par sa couleur. Nous travaillons avec patience et soin à procurer un goût intense qui se retrouve dans chaque verre. Audacieux, débordant de fruit et de douces saveurs, trompeusement subtil en apparence, notre rosé mérite votre attention.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa couleur rose brique soutenue et la bulle fine de ce vin trahissent une belle origine : une vraie macération de raisins rouges. Au nez, les arômes de myrtilles, de fraises et la réglisse-mentholée complètent la pâte de coings et le gâteau au sucre pour parachever le plaisir de la dégustation. La bouche est très structurée, et puissante, avec une finale solide, mais raffinée, et un dosage et une acidité bien équilibrés.

ASSEMBLAGE :

100% Pinot Noir

VIEILLISSEMENT :

3 ans en bouteille sur lie

DOSAGE :

10 gr sucre / litre



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM