



VITICULTEUR À NANTOUX

BOURGOGNE ROSÉ

« EN MARLOT »

EXPOSITION

Vignoble en haut de coteau, orienté au couchant.

SOL

Sol constitué de marnes et d'éboulis calcaires.

CÉPAGE

Pinot noir exclusivement.

CARACTÈRE

Vin rosé atypique par sa pétillante complexité de saveurs vives et fraîches. Il se déguste jeune mais se développe harmonieusement dans les quelques années qui suivent. Il surprend agréablement par son élégance, son équilibre et sa palette de saveurs, révélant toute l'expression aromatique du Pinot noir, des notes de framboise, de bonbon anglais, de litchis et de mangue.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Il se marie joliment à des plats cuisinés en sucré-salé, ou épicés de curry, de cumin, des harengs marinés ou des plats de pâtes italiennes (raviolis...). Il est idéal sur les barbecues d'été et les salades de fruits en dessert.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

