

ROSE PINOT NOIR « AMUSE GUEULE »

Ce vin présente une robe rose saumon aux reflets gris et un bel éclat.

Les arômes intenses et complexes de fruits (brugnon, mandarine, pomme, fraise, cerise) s'entremêlent aux arômes floraux (lilas, bruyère) et épicés (cannelle, poivre).

Le deuxième nez laisse apparaître des arômes gourmands de miel et de citron confit et nous invite à la gourmandise.

L'attaque est fraîche et la bouche extrêmement riche et fruitée. On trouve en plus des fidèles arômes olfactifs des notes de bonbon qui rappelle notre enfance.

La longueur en bouche est impressionnante ; la complexité de la palette aromatique et l'ampleur en bouche en font un vin distingué et de plaisir.

L'équilibre entre rondeur et fraîcheur est parfait.

Il sera séduire les femmes mais également, à n'en pas douté, leurs maris.

Il accompagnera votre apéritif, les plats épicés et les desserts à base de fruits jaunes ou rouges.

A servir entre 8 et 10° c.

A boire jeune pour profiter de ce bouquet de fruits.

Vinification :sélection des 1er jus de presse - vinification à basse température



Fabien MURAIL
Vigneron