Les Aînées *(Ex -Rosé Tom)*

— Rosé brut

Toutes nos bouteilles sont remuées manuellement.
Une par une. Sans exception.

Pour nos dosages, nous réalisons notre propre liqueur.

Cépages

55% Pinot Noir

30% Chardonnay

15% Meunier

(12 à 15 %) de vin rouge issu
de nos plus vieilles vignes de Meunier (80 ans)

Vinification

Vieillissement : **36 mois**

100 % cuvée

25 % de vins de réserve

FML faite

Dosage : **8g**

Liqueur maison: Vins de réserve et sucre de canne

Température de dégustation entre **7 et 10°**

Fiche Technique

Robe cuivrée à reflets bronze.

Profil racé, authentique, sur les épices.
Tonalité sauvage et gourmande à la fois.
Univers autour des fruit rouges, la grenadine, la goyave et le melon.

Vin porté par une maturité élégante. Expression de fruits qui prend de l'intensité au fil de la dégustation.
Aromatique de noyaux et d'épices.

Parfait pour l'apéritif : Tapenade d'olives;
Viande des grisons; Magrets et jambons fumés
Charcuterie italienne, tapas.