

LES BELLES CUVÉES



# Rosé de Saignée Brut

Une cuvée intense  
et atypique

Composée exclusivement de Pinot Noir issu de parcelles sélectionnées puis soumis à une macération courte à basse température. Cette cuvée à la robe soutenue ravira les connaisseurs. Elle révèle une belle longueur en bouche ainsi que des notes de fruits rouges bien mûrs.



## Dégustation

ŒIL : Belle robe dense et lumineuse, aux reflets ruby.


NEZ : Puissant et ample qui évoque la cerise noire et les épices.

BOUCHE : Riche et volumineuse avec une belle fraîcheur qui donne un joli dynamisme une finale gouteuse avec une touche de cassis et de framboise qui persiste longtemps en bouche.

## Accords gastronomiques

À l'apéritif ou en accompagnement d'un repas comme avec un magret de canard aux tomates confites et vinaigre de framboise.

## Assemblage

100 %  
Pinot Noir 

Vendanges 2018 

## Caractéristiques techniques & disponibilités

MISE EN BOUTEILLES :  
Mars 2019

DOSAGE :  
9g / litre

DEGRÉ D'ALCOOL :  
12 % Vol.

DISPONIBLE EN :  
● Bouteille  
(75 cl)

CHAMPAGNE  
DE  
BARFONTARC