

Réserve « Rosé »



Appellation	Suisse
Cépage	90% Pinot Noir, 10% Gamay
Altitude	450 – 480m
Âge des vignes	Moyenne de 20 ans
Méthode de taille	Guyot simple, en terrasses
Terroir	Molasses argileuses
Vinification	Elevage en cuve durant 6 mois
Degré alcoolique	13% vol.
Aspect	Robe limpide à l'intensité modérée et aux reflets saumonés
Nez	Intensité modérée et élégante aux dominantes fruitées
Bouche	Attaque riche et souple évoluant sur une bouche fruitée onctueuse
Accords	Apéritif, poissons et mets asiatiques
Consommation	2 à 4 ans
Température de service	8 - 10 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl, 150 cl