

## VIN DES ROSES (Vin de France)

---

### Composition :

Assemblage unique de cinq cépages :

Pinot Gris, Pinot Noir, Malbec, Tressot et Sauvignon Blanc

### Dégustation :

Couleur caractéristique de ce «vin gris», melon soutenu. Ce vin n'étant pas un rosé la couleur peut être déconcertante avec ces tons «cuivrés».

Le nez pose la base, puissant, structuré, plein de caractère. Les arômes du cépage Pinot Gris s'y distinguent avec le miel, la pêche ainsi que des notes d'abricot. Le second nez présente des notes florales, du musc et enfin des notes fruités du Pinot Noir. Cet ensemble nous évoque des fragrances de mangue et de kumquat.

En bouche, pas de doute, le Pinot Noir fait parti de l'assemblage.

On est sur les fruits rouges cependant la finale dérive doucement sur l'aromatique du Pinot Gris. Un vin opulent, fruité et complexe.

C'est un vin généreux, onctueux où le Pinot Gris s'exprime pleinement supporté par un Pinot Noir apportant de la complexité. Un joli plateau de fromage bourguignon l'accompagnerait magnifiquement.

Servir entre 10 et 12°C

Garde : 4 ans

