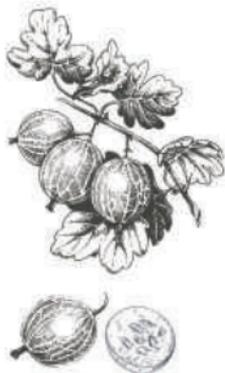


BRUT ROSÉ



Cerise Montmorency



Groseille
à maquereaux



Notes pâtisseries



BRUT ROSÉ

Base :
95% Pinot Noir
+ 5% Chardonnay

Le nez laisse entrevoir des
notes de cerises

La bouche apporte tout un
panel d'arômes pâtisseries
et gourmands réveillés par
le fruité des arômes allant
sur la cerise montmorency et
l'énergie de la groseille à
maquereaux

Consommation :
Entre 8° & 10°