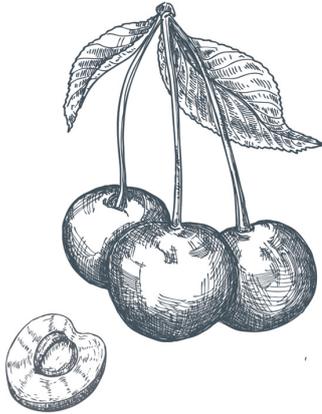


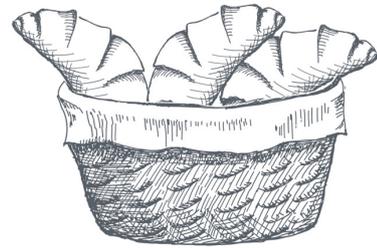
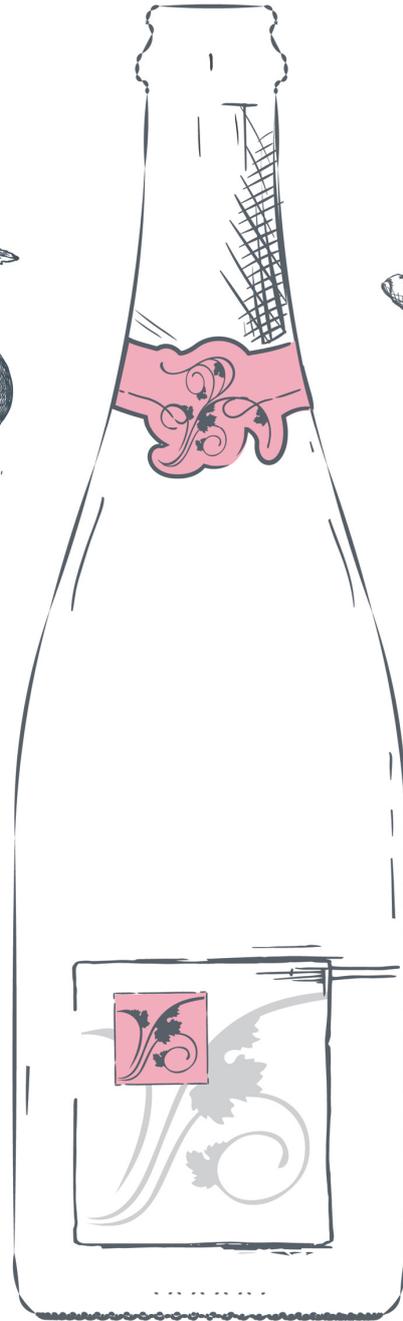
# BRUT ROSÉ



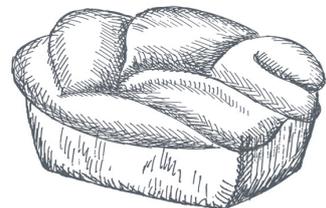
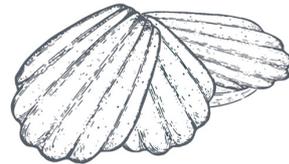
Cerise Montmorency



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°