



# BOURGOGNE ROSÉ

Appellation Origine Contrôlée

*Récolte 2016*

*Issu de la saignée de nos prestigieuses appellations, notre Rosé 2016 saura vous enchanter par ses arômes délicats et sa finesse.*

## GÉNÉRALITÉS

---

*Cépage* : 100% Pinot Noir

*Terroir* : sol argilo-calcaire

*Récolte* : vendanges manuelles

*Production* : 1 400 bouteilles et 300 Magnums

## LE VIN

---

Né de la saignée de nos différentes appellations de Côte de Nuits, notre Rosé est vinifié méticuleusement en cuve Inox avec le souci de garder la belle complexité aromatique des vins dont il est issu et d'apporter par une vinification maîtrisée une belle fraîcheur et de la légèreté.

*Rosé laroze*

est disponible en **Bouteille** et en **Magnum**

**Garde conseillée** : de 0 à 3 ans

**Température de service** : 10 à 12 °C

afin de profiter pleinement de la complexité aromatique.

## CARACTÉRISTIQUES DE DÉGUSTATION

---

Le *Rosé laroze* présente une magnifique robe pétale de Rose brillante qui invite à la dégustation-plaisir.

Le premier nez laisse entrevoir des arômes de petits fruits rouges et d'épices représentatifs de son cépage d'origine, le Pinot Noir.

A la dégustation, l'attaque est ronde, fraîche et soyeuse, laissant place en fin de bouche à des notes de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Ce Rosé se déguste jeune, mais se développe agréablement dans les deux années qui suivent.

En bouteille ou en Magnum, le *Rosé laroze* accompagnera à merveille votre saison estivale, très frais à l'apéritif ou en accompagnement de salades d'été, de grillades ou encore avec une tarte aux fruits.

*Vive l'Été !*

DOMAINE DROUHIN-LAROZE

[www.drouhin-laroze.com](http://www.drouhin-laroze.com)