



Pierre Folle Rosé

AOC Fiefs Vendéens



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).
Le **label HVE** est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, pressurage direct température pendant la fermentation 16° à 19°



Cépages

Pinot noir 60%, Gamay 40%



Température de service

7-8°C



Dégustation

Ce vin à la robe rose pivoine développe des arômes de fruits rouges mûrs et de bonbon acidulé. En bouche, il se révèle souple et frais, de bonne longueur.



Accords met-et-vin

Salades, poissons grillés, apéritif et charcuterie.



Garde

1 à 2 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

tessierbrunier@gmail.com – domainedepierrefolle.fr – Tél : 0610608290