



Autrefois Rosé



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, température pendant la fermentation 16° à 19°



Cépages

50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Cabernet



Température de service

Servir frais 7-8°C



Dégustation

Arômes de fruits rouges (fraises, framboises), nez fruité et généreux, couleur rubis aux reflets orangés.



Accords met-et-vin

Apéritifs, cuisines du monde, salades.



Garde

1 à 2 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

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