

Pierre Jautrou

Cuvée

Rosé



Ce vin provient de sols limoneux-siliceux et argilo-siliceux

- Cabernet franc 100 %
- Vigne d'une trentaine d'années conduite en agriculture raisonnée labellisée HVE3
- Ce rosé est issu de 2 méthodes : la pressée directe d'une part, et la saignée de l'autre, pour obtenir de la rondeur et de la puissance aromatique
- Fermentation traditionnelle d'environ 20 jours avec régulation de température afin de conserver le maximum de fruit
- Robe rose pâle, nez gourmand, bouche fruitée avec fraîcheur et finesse
- Servir autour de 8°C. Il accompagne remarquablement les viandes grillées, les charcuteries et l'apéritif
- Garde possible 3 ans

