

TANGO PARADOXE

BRUT - ROSÉ

Rencontre du Chardonnay et du Pinot Noir, ce rosé est une valse de fruits rouges dans l'élégance du Chardonnay.



CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 90% Chardonnay, 5% Pinot Noir et 5% Meunier
- Terroirs : Côte des Bar
- Année de tirage : 2023

ÉLABORATION

- Pratique de la saignée sur vin rouge pour un concentré accru de la couleur
- Assemblage uniquement de Chardonnay coloré par du vin rouge
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : minimum 24 mois

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe framboise et saumonée, lumineuse
- Nez expressif, frais et fruité
- Bouche épicée, poivrée sur des notes de petits fruits rouges

DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille
- Garde : 3 ans, à déguster dans sa jeunesse sur le fruit
- Accords : sushis, soupe de fraise, tarte aux fraises, chèvre frais accompagné d'une confiture de cerise noire
- Servir à 6°C