



<b>Appellation</b>	Vin de France rosé
<b>Nom de la cuvée</b>	Du Noir au Blanc
<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Degré alcoolique</b>	12% Vol
<b>Terroir</b>	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle, induisant une vigueur modérée de la vigne.
<b>Culture de la vigne Vinification</b>	Le vignoble est agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent, la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique sont naturelles.
<b>Elevage</b>	Le vin est élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins.
<b>Dégustation</b>	Le nez floral. La bouche est fruitée et souple. A servir entre 10° et 12°
<b>Accord mets-vins</b>	Entre amis.