



CÉPAGES : 100% Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Millésime 2019

TERROIR : Verzy I Grand Cru, sol crayeux, conversion en viticulture biologique

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2019.

MODE D'ÉLABORATION : 100% inox | première presse | macération de 24h | fermentation malolactique faite | élevage de 48 mois sur ses lies | sans collage.

DOSAGE : BRUT NATURE inf à 3g/l.

ACCORDS METS & VINS : idéal à l'apéritif, parfait avec des antipasti, du saumon en papillote, des côtes d'agneau, une salade de fraises..

Ce mono-cépage a été élaboré en quantité limitée.



VERZY - GRAND CRU

ROSÉ DE SAIGNÉE

by Florian Villiere

CHAMPAGNE
MALOT VILLIERE

À VILLERS-MARMERY