

# ATTITUDE



Cépages 80% Pinot Noir, 20% Gamay.



Terroirs Assemblage de calcaire et d'argile à silex sur le terroir de Chemery en Touraine.



Rosé de pressurage direct, recherche de sa minéralité et de sa fraîcheur en limitant la macération. Débourbé à froid, vinification 100% naturelle tout comme notre Sancerre et Blanc Fumé. Élevage de 4 mois sur lies fines, cuve inox thermorégulée.



Floral type pétale de rosé séchée, fruité et élégant avec une finale minérale.



Vin de plaisir, d'apéritif, idéal avec des mets méditerranéens.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 2 ans.