



MARLBOROUGH PINOT ROSE



CEPAGE

100% Pinot

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique, pressurage léger .
Macération 24 h avec les peaux.
Fermentation alcoolique en cuve inox pendant 35 jours. Après la fermentation, le vin il est élevé 1 an en cuve avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Un rouge rosé clair et brillant
- Nez : Ce vin affiche des arômes de figue fraîche et de fruit sucré.
- Bouche : La palette de ce riesling est abondante allant de la framboise à la fraise fraîche.

GRAPE VARIETY

100% Pinot

SOIL

Granite

VINIFICATION / AGEING

Mechanical grape harvest, light pressing. 24h maceration with skins. Alcoholic fermentation in stainless tank during 35 days. After the fermentation, the wine is aged 1 year in tank before the bottling.

TASTING

- Colour : A clear and brilliant pinkish red
- Nose : This wine has aromas of fresh fig and sweet fruit.
- Mouth : The pallet of this Riesling is plentiful going from raspberry to fresh strawberry.