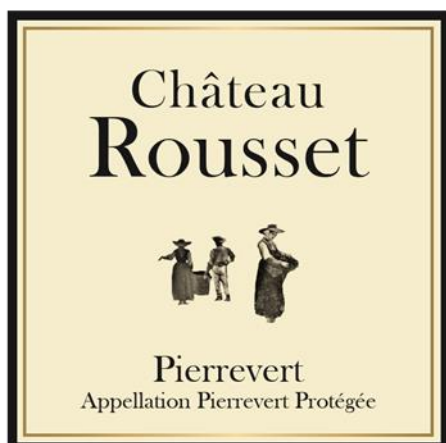
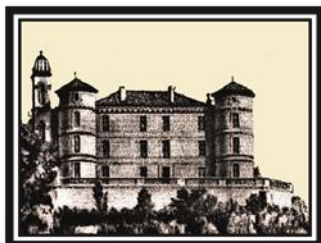


# Classique Rosé

## AOP Coteaux de Pierrevert

### Millésime 2018



**Le rosé dans toute sa finesse. Arômes délicats. La beauté est dans la légèreté. Le plaisir est dans la gourmandise.**

**Vignoble :** En Agriculture Biologique depuis 2017

**Cépages :** 50% Grenache, 35% Syrah et 15 % Cinsault.

**Degrés :** 12.5 % vol

**Vinification :** Macération pelliculaire pour les Grenaches et Cinsaults. Pressurage directe pour la Syrah. Fermentation en cuve inox à basse température et bâtonnage des lies jusqu'en janvier.

**Conditionnement :** Bouteilles de 75 cl ou 50 cl.

#### **Distinctions :**

Millésime 2018 : Médaille d'Or au concours des vignerons indépendants

Millésime 2016 : Médaille d'Or au concours Mondial du rosé.

Millésime 2016 : Médaille d'Or au concours des grands vins de Mâcon.

Millésime 2014 : Médaille d'argent au concours des vignerons indépendants ainsi qu'au concours des vins de Mâcon.

Millésime 2012 : Médaille d'or au Mondial du Rosé

Millésime 2011 : Médaille d'or au Mondial du Rosé  
*« Paré d'une magnifique robe scintillante d'une couleur pêche pâle, ce 2011 se distingue également par son nez exubérant, rappelant la prune, la griotte, la fraise et les fleurs, dans un univers délicatement minéral. La mise en bouche, tout en dentelle, fait preuve d'un volume remarquable, contrebalancé par une fraîcheur bienvenue. Un vin d'une grande race ! »*



