

*CUVÉE KASHER MEVUCHAL BRUT ROSÉ*  
**“ Fruit d’une exigence ”**

### *Origine*

Ce Rosé délicat à la robe légère et aux éclats saumonés est un assemblage de 90 % Pinot Noir et 10 % Pinot Meunier.

### *Caractéristiques de cette Cuvée*

**Visuel** : une très belle robe saumonée avec une mousse fine et persistante.

**Olfactif** : le nez offre une palette de fruits rouges, de baies sauvages, de poire et quelques notes de tabac.

**Gustatif** : ce Rosé riche, corsé et bien équilibré est parfait en apéritif ou en accompagnement d’un repas

### *Conseil de dégustation*

Il peut se conserver 3 à 5 ans à l’abri de la lumière à une température de 10° à 15°C.

*Cuvée également disponible en demi-bouteille et magnum*

### *Vinification*

Les grappes de raisin noir sont attentivement sélectionnées spécifiquement pour faire un bon Rosé. Elles doivent être petites, fermes et mûres. Elles sont « éraflées » avant macération pour éviter la production de tanins amers. La pulpe fermente avec un contrôle strict de la température entre 20 et 36 heures, selon l’année et la maturation, afin d’obtenir la couleur souhaitée d’où l’expression Rosé de Saignée.

Le jus fermenté est pompé 2 fois par jour pour extraire le maximum de couleur et d’arôme. Ensuite, a lieu l’assemblage des Pinots Noirs et Meuniers, cet assemblage légèrement filtré est ensuite mis en bouteilles. Les bouteilles seront conservées 3 ou 4 ans en cave sur lies. Le dégorgement est effectué quelques semaines avant la date d’expédition pour augmenter le potentiel aromatique et préserver la fraîcheur du vin.

