

# PINOT NOIR ROSÉ BRUT

## DÉGUSTATION

Couleur : rose pale

Nez : frais et fruité avec des notes de fruits rouges typique du pinot noir (fraise, framboise).

Bouche : Léger, élégant et rafraîchissant avec des notes de fruits rouges sur la longueur.

## ACCORDS METS-VINS

Apéritif, dessert, foie gras, homard, coquilles Saint-Jacques ou même viande blanche.

RÉGION	Vin mousseux de qualité supérieur
TYPE	Produit de France
CÉPAGE(S)	Pinot Noir
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 8° et 10°C
POTENTIEL DE GARDE	De 1 à 3 ans.
COULEUR	Effervescents



Retrouvez ce vin sur notre site  
[WWW.CVA-BEAUNE.COM](http://WWW.CVA-BEAUNE.COM)  
> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/X0>  
> ou flashez le QR Code

