



L'ENCHANTERESSE

• BRUT ROSÉ •

Les trois sœurs Baron vous présentent L'Enchanteresse, leur rosé d'assemblage à la jolie robe saumonée. Cette Cuvée enchantera les gourmets par ses myriades d'arômes à la fois vifs et aériens.

CÉPAGES :

40 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay.

ANNÉES DE RÉCOLTE :

Base 2010. Vin de réserve 2009 - 2008.

PROVENANCE :

7 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Lumineux, friand, fruité.

VINIFICATION :

Rosé d'assemblage composé de 8 % de vin rouge élaboré à partir de Pinot Meunier et Pinot Noir vinifiés en fûts de chêne.

VIEILLISSEMENT :

5 à 7 ans en cave.

FLACONNAGE :

Existe en demi-bouteille (375 ml), bouteille (750 ml) et magnum (150 cl).

ACCORDS :

En apéritif dinatoire, avec un magret rosé ou encore une poire au chocolat.