



Pelletier-Hibon

Bourgogne

Rosé de Bourgogne



---

Druivenstokken : 100 % Pinot Noir

---

Grond : klei-leem-kalk

---

Vinificatie : "Saignée sur cuve"  
Fermentatie op lage temperatuur.  
Elevage op Citernes

---

Alcohol : 12.5%

---

Productie : 1300 flessen

---

Bewaren : 4 jaar

---

Degustatienota : Op drink na 1 jaar  
Te serveren op 10°

---

Te drinken bij : Grilgerechten, Raclette, BBQ, Couscous

---