

# JADE OR

Méthode traditionnelle - rosé brut



VIGNOBLE  
MALIDAIN

## ■ CÉPAGES

95% Grolleau Noir + 5% Pinot Noir

## ■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.

## ■ VINIFICATION

Elevage de 8 mois sur lattes.

## ■ DÉGUSTATION

Robe : rose pâle légèrement dorée.

Nez fin de fruits rouges : fraise et framboise.

Bouche : onctueuse, riche sur les fruits rouges frais, bulles très fines.

## ■ ÂGE DES VIGNES

Entre 15 et 20 ans

## ■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

## ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

