



PIERRE PONNELLE

PINOT NOIR ROSÉ

Pinot Noir Rosé

Vin de France

PIERRE PONNELLE

France

TERROIR

Le Pinot Noir, utilisé pour la confection d'un vin Rosé révèle une extraordinaire fraîcheur mêlée à une vinosité donnant une structure particulière à ce vin d'été.

DÉGUSTATION

Robe rosée, fleurie, brillante et limpide.

Arômes de fruits secs et d'agrumes associés à des notes florales. Nez de bonbon rose.

Ample et bien équilibré en bouche, ce vin présente des arômes frais de vin rosé tout en gardant la typicité du Pinot Noir.

ACCORDS METS-VINS

Viandes blanches grillées, poulet au citron confit ou sur un repas d'été.

TYPE	Vin de Cépage
NIVEAU	Vin de France
CÉPAGE(S)	Pinot Noir
TEMPÉRATURE DE SERVICE	11°C
POTENTIEL DE GARDE	1 an
COULEUR	Rouge

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/XD>

> ou flashez ce QR Code



PIERRE PONELLE, PLACE NOTRE DAME BP 172 21205 BEAUNE CEDEX

TEL : 03 80 26 33 00 - FAX : 03 80 24 14 84

WWW.PIERRE-PONNELLE.COM