

## Fauvette Pitchou



### **JUS DE RAISIN**

#### **TYPE**

Couleur : Rosé

Cépages : Rolle, Colombard, Muscat petit grain, Piquepoul blanc et noir

#### **A LA VIGNE**

Age des vignes : 15 ans

Types de sol : Argilo-calcaire

Types de vendange : Mécanique

Rendement : 45 Hl/ha

#### **A LA CAVE**

Vinification : Jus issus de la filtration des bourbes des vins blancs et rosés. Pasteurisation

Conditionnement : 75 cl

#### **DEGUSTATION**

Robe : Pétale de rose

Arômes : Fruit blanc, muscat

En bouche : Souple et fruité

Garde : 2 ans

Service : 8 à 10 °C

#### **ACCORDS METS/VINS**

Crêpes suzette, apéritif des grands et des petits

