

PARIS 1890\*



# GALLIA

## OSÉ ROSÉPHINE PINOT NOIR

alc. 10% vol.

Raisins de : Famille Dietrich

Pour cette vière “blanc de noirs”, on a utilisé la technique de pressurage direct, qui lui offre non seulement cette robe orangée mais surtout ces notes de fruits rouges, de pêche et une acidité équilibrée.

### PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : orangée.

Nez : cassis, framboise.

Bouche : baies rouges, notes acidulées, notes de pêche des vignes.

### TEMPÉRATURE IDÉALE :

12°C

### INGRÉDIENTS :

Eau, raisin\* (Pinot noir\*), malt d'orge\*, sucre\*, malt de blé\*, houblon\*. \*Produits issus de l'agriculture biologique.

### FORMAT :

75cl

