

PARIS 1890



# GALLIA

## PITON NOIR BRUT

PINOT NOIR/GRENACHE

alc. 12,1% vol.

Raisins de : **Le Clos des Combals / Famille Dietrich**

Toute l'épice du grenache rejoint le fruité du pinot noir en pressurage direct dans cette nouvelle recette. Après fermentation naturelle et élevage partiel en fût de Piccoli, découvrez une vière franche, profonde et intense, sèche et fruitée.

### PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : rose vif et profond

Nez : cerises rouges, fraises, des notes florales délicates

Bouche : Très fruité, avec une acidité sèche et équilibrée. Légère présence de tanins en fin de bouche.

### TEMPÉRATURE IDÉALE :

11°C

### INGRÉDIENTS :

eau\*, raisin (pinot noir)\*, raisin (grenache)\*, malt d'orge\*, malt de blé\*, sucre\*, houblons\*. \*Produits issus de l'agriculture biologique.

### FORMAT :

75CL

