

BINET

MAISON FONDÉE EN 1849
REIMS • FRANCE



ELITE ROSÉ

La cuvée Rosé Elite présente un fruité élégant et raffiné certainement unique en son genre dans sa catégorie rosé « de saignée » mono Grand Cru.

ROBE

Une couleur délicatement rose pâle parcourue de subtils reflets dorés. De fines bulles remontent doucement en cordon pour couvrir la surface.

AROME

Cette cuvée révèle des arômes subtils et persistants de bouquets de baies, de groseilles, de framboises et de fraises.

PALAIS

Sa méthode naturelle et rare de « saignée » donne à cette cuvée une fraîcheur exceptionnelle. Une attaque légère et raffinée suivie par des saveurs mêlées de fraise et fruits des bois.

ASSEMBLAGE, VIEILLISSEMENT & DOSAGE

90% Pinot Noir Grand Cru

10% Chardonnay Grand Cru

Cuvée rosé « de saignée » élaborée à partir de Pinot Noir vieilles vignes assemblé avec une touche de Chardonnay apportant un soupçon de légèreté, de luminosité et d'équilibre.

Trois années minimum de vieillissement sur lattes en crayères traditionnelles voutées, creusées à 20 mètres dans la craie.

Dosage : modéré, 7-8 grammes par litre

EXCELLENCE & PRESTIGE

Chaque flacon est paré d'un cabochon rose doré serti individuellement à la main comme la garantie de la Maison BINET du plus fidèle respect de nos engagements à l'Excellence.

L'ensemble de la cuvée est présenté en coffret Prestige entièrement réalisé en cuir respectueux de la nature.