

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Rosé



LE VIGNOBLE

Encépagement : 100% Pinot noir.

Age des vignes : 50 ans.

Sol argile-calcaire.

Exposition Sud-Est.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Robe pétales de rose, très brillant avec de fines bulles.

Aspect olfactifs :

Nez avec des notes de fruits rouges (framboises, fraises...).

Aspect gustatif :

L'attaque est puissante, la bouche est riche et charnue (aromes d'abricots mûrs, groseilles et framboises).

Beaucoup de finesse.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressé dans des pressoirs pneumatiques. Vinifié selon la méthode traditionnelle. La prise de mousse se fait en bouteille avec un élevage de 18 à 24 mois dans des caves climatisées à 15°C.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal en apéritif pour de bonnes occasions comme un anniversaire ou encore pour un apéritif du vendredi soir. Vous pourrez servir ce crémant sur des desserts au chocolats ou encore aux fruits rouge (pavlova, charlotte...).

QUELQUES CONSEILS...

Servir froid (environ 6°C).

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, nous pouvons garder le crémant plusieurs années, mais nous vous conseillons de le boire tout de même dans les 3 ans.

