



Crémant de Bourgogne Brut Rosé

SAVOIR-FAIRE

Assemblage délicat de 3 cépages bourguignons (Chardonnay, Gamay, Pinot Noir), ce Crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle avec un élevage minimum de 12 mois sur lattes.

TERROIR

Elaboré sur les différents vignobles de l'aire d'appellation Bourgogne, sa production n'a cessé de croître en raison de son succès auprès des consommateurs français et étrangers.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe aux nuances de pétales de rose. Le nez révèle des arômes de fleurs et de fruits frais. En bouche, l'attaque est vive et s'ouvre sur de subtils arômes de fruits rouges.

ACCORDS METS & VIN

Ce Crémant se présente comme un vin de dessert judicieux, aux arômes puissants de fleurs, apportant de la fraîcheur en fin de repas. Ses arômes fruités trouvent l'association parfaite sur un sorbet aux fruits rouges.

