

Crémant de Bourgogne Rosé

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.

VINIFICATION

CÉPAGE	Chardonnay, Gamay, Pinot Noir
VINIFICATION	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.

DÉGUSTATION

ROBE	Jolie robe aux nuances de pétales de rose.
NEZ	Le nez révèle des arômes de fleurs et de fruits frais.
BOUCHE	En bouche, l'attaque est vive et s'ouvre sur de subtils arômes de fruits rouges.
ACCORDS	Desserts aux fruits
TEMPERATURE	9°C /10 °C
VIEILLISSEMENT	A boire maintenant

