



## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ

<b>Cépages :</b>	Pinot Noir (80%) Chardonnay Gamay (moins de 10%)
<b>Origine :</b>	Côte Chalonnaise pour le Pinot Noir Auxerrois pour le Chardonnay Mâconnais pour le Gamay
<b>Elevage :</b>	8-9 mois pour le vin de base en cuves inox thermorégulées Chaque cépage est vinifié séparément pour obtenir la meilleure expression de ses origines
<b>Temps de garde sur lattes (après la prise de mousse)</b>	12 mois minimum 3 mois supplémentaires après dégorgement avant la mise à disposition.
<b>Dosage :</b>	10 g/l

*Avec sa délicate coloration et son profil aromatique, notre Crémant de Bourgogne Brut Rosé est un vin de plaisir! Très pinot noir, il offre volupté et arômes fruités intenses complétés par la touche florale et la fraîcheur du Chardonnay. Quant au Gamay, il apporte son croquant et sa tonicité.*

### Dégustation

Au nez de petits fruits rouges (cassis, framboise) et d'agrumes succède une bouche gourmande pleine de vivacité et de fraîcheur.

### Accords mets/vins

Idéal en apéritif ou sur les desserts (sabayon de fraises des bois, tarte aux prunes meringuée), son registre ensoleillé le destine également à la cuisine du Sud ou asiatique.

### Service et garde

Servir très frais (8-10°C)  
A déguster dans les 3 ans

