



Crémant de bordeaux Rosé

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ● ○ ○
Structure	● ● ● ● ● ●
Puissance	● ● ● ● ○ ○
Volume	● ● ● ● ● ●

Crémant Rosé

AOC Crémant de bordeaux

Commentaire de dégustation

Des arômes fins de pêche et d'arousse, une bulle délicate et persistante. En bouche le Merlot apporte onctuosité et fraîcheur on y retrouve des nuances de fruits blanc charnus et de brioche fraîche.



Pêche



Arbouse



Brioche Fraîche

Terroir

Sol Argiles Limoneuses

Cépage

100 % merlot

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage pneumatique, débordage et fermentation alcoolique en cuve béton à température régulées. Prise de mousse et élevage sur lattes chez notre prestataire.

Accords

Apéritif, fruits de mer, poissons, tarte au fruit.

Garde

4 ans

Température de service

5- 8°C