

Crémant de Bourgogne « ROSE »

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne.

Cépage : Pinot Noir, Gamay, Chardonnay et Aligoté.

Couleur : Rosé

Vignoble : Nous avons sélectionné des vignobles bourguignons composés de sols argilo-calcaires. Ces terroirs sont en effet propices à l'expression de la finesse des cépages composant cette cuvée.

Type de vendanges : Manuelles

Vinification : A réception des vendanges nous effectuons un pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Nous conservons uniquement les premières presses pour élaborer cette cuvée. La fermentation malolactique est réalisée dans nos cuves 100% inox.

Prise de mousse et vieillissement : La prise de mousse, réalisée en bouteille, se fait par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 12 à 15 mois sur lies dans nos caves thermo régulées.

Dégustation : Ce Crémant de Bourgogne Rosé dévoile une belle robe limpide et brillante légèrement saumonée aux reflets roses vifs. Il dégage au nez des notes acidulés de fraise et de fruits rouges. Au contact des papilles, des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise se développent. En finale, il y a un parfait équilibre entre puissance, élégance et finesse.

Accords mets/vin : Apéritif ou dessert.

Dosage : 13g/l **Degré alcoolique** : 12,% **Pression**: 5 à 6 bars

Acidité : Entre 3.5 et 4.5g/l **Contenance** : 75cl

Données logistiques :

- Gencod bouteille : 3152302212210

Diamètre : 86 mm Poids Brut: 1.52 kg Poids net: 0.775 kg

- Gencod carton : 3152302212241

Nombre de bouteille/carton : 2x3 bouteilles couchées

Poids/carton : 10 kg

- Informations palette :

Palette Europe de 480 bouteilles (160cm, 780kg, 8 couches de 10 cartons)

Palette VMF de 672 bouteilles (160cm, 1090kg, 8 couches de 14 cartons)

