

Crémant de Bourgogne Terroirs des Fruits

Rosé - Brut

Cépage :

Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Gamay

Sous-région :

Appellation Régionale

Notre cuvée Terroirs des Fruits fait référence aux fruits à chair blanche (pêche, abricot) mais aussi aux petits fruits rouges. Ce Crémant Rosé est un assemblage des 4 cépages emblématiques de Bourgogne. Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées pour leur prédominance aromatique de fruit (caractéristique que l'on retrouve habituellement dans les vins de la Côte Chalonnaise ou du Couchois). Ses superbes notes de fruits rouges dominent à travers des arômes de framboise et de fraise des bois, puis quelques notes de pêche de vigne complètent ce Crémant, intenses, fruités et raffinés, caractéristiques du style Delorme. Les bandeaux colorés de son étiquette nacrée le distinguent et reflètent sa personnalité lumineuse ainsi que l'excellence des vigneronnes de la Maison au travers du temps.



Dégustation :

Ce Crémant de Bourgogne Rosé dévoile une belle robe limpide et brillante légèrement saumonée aux reflets roses vifs. Le nez et en bouche, des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise se développent. En finale, il présente un parfait équilibre entre puissance, élégance et finesse.

Accord Mets & Vins :

Idéal en accompagnement de desserts aux fruits ou au chocolat.

Vinification :

À 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 à 100%, en cuve inox. La prise de mousse, réalisée en bouteille selon la méthode traditionnelle, se fait par adjonction de levures et de sucre.

Vignoble :	Sol bruns, granit et argilo-calcaire assez riche
Température :	7°C
Élevage :	12 mois sur lattes
Vendange :	Manuelles

[Voir sur le site](https://andre-delorme.com/nos-vins/terroirs-des-fruits-rose-brut)

<https://andre-delorme.com/nos-vins/terroirs-des-fruits-rose-brut>

