

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Rosé Brut



CIP 10839125
20.45\$

Cépages : Alliance de Pinot Noir et de Gamay principalement.

Vinification et Élevage : Les vendanges sont réalisées manuellement en caisses percées pour préserver l'intégrité et la qualité des baies. Les raisins sont pressés grappes entières et seule la meilleure partie des jus, la « cuvée » est utilisée. Les fermentations sont réalisées en cuve, dans le respect des qualités aromatiques et de la fraîcheur. Suite au subtil exercice des assemblage, les vins commencent un vieillissement en bouteille de plusieurs années. Au cours de cette période la prise de mousse se réalise et le contact des lies donne une personnalité au vin qui se transforme en crémant de Bourgogne.

Notes de dégustations : Une mousse fine accompagne la robe aux reflets rose pâle. Les arômes subtils de fruits des bois sont d'une grande finesse. Bouche harmonieuse, légère et aérienne, avec une finale toute en fraîcheur.

Accord mets et vin : Ce Crémant Rosé de Bourgogne est parfait à l'apéritif. Son style léger et élégant s'accorde parfaitement avec les sushis et les desserts aux fruits rouges.



Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



<http://www.importation-epicurienne.com>
Tél. : +1.450.671-0631 e-mail: info@importation-epicurienne.com