

CRÉMANTS DU DOMAINE



CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ

BRUT

Dans le même esprit nous avons voulu agrémenter notre gamme avec un Crémant de Bourgogne Rosé à partir de 2010, à base de Pinot Noir, Chardonnay et Gamay.



Cette cuvée Rosé mise en place à partir du millésime 2010 est le résultat d'un assemblage judicieux des 3 cépages bourguignons. Cette cuvée accompagnera volontiers vos déserts quels qu'ils soient ou aussi les apéritifs.

CÉPAGE
40% PINOT NOIR
40% CHARDONNAY
20% GAMAY

TERROIR
ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud, sud-est
ÂGE 30 ans en moyenne
SUPERFICIE 0,35 ha
TAILLE Taille à queue du Mâconnais simple
VENDANGES Manuelle en caisses de 25 kg perforées
PRESSURAGE Pneumatique
VINIFICATION En cuve à 18°C
MISE EN BOUTEILLE En mars deuxième fermentation en bouteille à 12°C
DÉGORGEMENT AU DOMAINE Ajout de liqueur d'expédition maison. Mise en vente au minimum 12 mois après mise en bouteille et de 3 à 6 mois après dégorgeage