



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Crémant de Bourgogne rosé

14983984

Historique

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% pinot noir
Appellation	Crémant de Bourgogne	Conservation	10 à 12 ans
Service	6 à 8°C		

Description

Oeil

Robe rose, limpide et brillante.

Nez

Nez intense, vif, aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille).

Bouche

Bulles délicates qui soulignent le plaisir tout en finesse en bouche. Plénitude aromatique gourmande de fruits rouges, subtilement équilibrée par une mineralité et une fraîcheur signatures de ce vin de terroir. Finale fraîche, élégante, persistante.

Accord mets/vin

Servir à l'apéritif ou en accompagnement de mets de cuisine asiatique, sushis, tartare de poissons, viandes blanches, cuisine du Sud, desserts à base de fruits rouges, sorbets, petits fours.

Commentaires

Vendanges manuelles à maturité optimale, tri, égrappage de 50 % à 100% suivant les millésimes. Saignée après 24 à 48h de cuvaison. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100% en cuve inox avant filtration et mise en bouteille. Après 18 mois sur lattes le dégorgement et effectué sans liqueur d'expédition pour un Crémant Extra Brut Zéro

En une ligne