

LES FESTIFS

Crémant de Bourgogne Rosé



Dégustation :

Le cépage Chardonnay révèle la fraîcheur et de la finesse, le pinot apporte un côté fruité (fruit rouge), en bouche une bulle très fine.

Accords Mets/Vins :

Il se déguste tout simplement en apéritif ou en dessert.

Vinification :

Prise de mousse en bouteille

Appellation	Crémant de Bourgogne
Superficie	0.50 ha
Âge des vignes	10 à 15 ans
Densité de plantation	8 000 pieds / ha
Nature du sol	Argilo-calcaire
Cépage	80 % Chardonnay 20% Gamay
Rendement moyen	50 hl / ha
Vendanges	Manuelles



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO