

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGES

Pinot Noir 60%, Chardonnay
40%

TERROIR

Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION

Notre Crémant de Bourgogne Brut Rosé est issu de raisins provenant de la Côte Chalonnaise pour le Pinot Noir et de l'Auxerrois pour le Chardonnay. Chaque cépage est vinifié séparément pour obtenir la meilleure expression de ses origines.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Elevage du vin de base : 8-9 mois en cuves inox thermorégulées
Temps de garde sur lattes : 12 mois minimum avant dégorgement puis 3 mois supplémentaires avant la mise à disposition
Dosage : 10 g/l.

DÉGUSTATION

Bulles fines et régulières. Au nez de petits fruits rouges (cassis, framboise) et d'agrumes succède une bouche gourmande pleine de vivacité et de fraîcheur.

SERVICE

Servir très frais entre 8 et 10°C.
A déguster dans les 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif
Cuisine méditerranéenne ou asiatique
Desserts aux fruits

CITATIONS

Wine Spectator : 87/100

