Private Label

Rosé

AOC Crémant de Bordeaux - **EFFERVESCENT BRUT**

PRÉSENTATION

La région de l'Entre-deux-mers se situe entre un triangle de terre constituant la convergence des fleuves Dordogne et Garonne.
Le vignoble est situé à environ 80 km au Sud-Est de la ville de Bordeaux et est un des plus vaste secteur vitivinicole du Bordelais. Ce vin effervescent est élaboré selon des règles très strictes Les vendanges sont manuelles et le transport s'effectue directement au pressoir à l'aide de clayettes

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 70%, Cabernet franc 30%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Après la pressée vient le «débourbage», la mise en cuve réfrigérée pour décantation durant 48 heures minimum. Le jus clair est ensuite mis en fermentation dans des cuves inox régulées en température. La fermentation achevée, les vins sont soutirés puis filtrés. Le vin obtenu se nomme Vin de Base. L'étape suivante est la prise de mousse, qui s'effectue selon la méthode champenoise. Une 2ème fermentation est provoquée dans la bouteille, le but étant d'obtenir les bulles prestigieuses.

DÉGUSTATION

Sa couleur est rose pâle, le nez est très fruité. La bouche est ronde et délicieusement parfumée.
La vivacité due à la présence du Cabernet, persiste en bouche et donne au vin toute sa fraîcheur avec des arômes de fruits très mûrs. Le merlot lui amène toute sa souplesse, sa richesse et sa longueur.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 10°C
ACCORDS GOURMANDS: Apéritifs, Desserts

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.