

FRANÇOIS MARTENOT

Crémant de Bourgogne Rosé Millésimé

Cépage

Pinot Noir, Gamay

Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus des Côtes et Hautes Côtes de Beaune et Nuits ainsi que de la Côte Chalonnaise.

Vinification

Méthode traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques puis débourbés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins de base sont alors assemblés. Ils subissent ensuite une seconde fermentation en bouteille et un élevage de 12 mois minimum ("Sur Latte") avant d'être mis en gyro-palette et dégorgés pour éliminer le dépôt de levure présent dans le goulot de la bouteille. Ajout de la liqueur d'expédition, avant le capsulage et muselage.

Type de sol

Terroirs variés : calcaires et marnes sur les Côtes de Nuits, de Beaune et la Côte Chalonnaise et granites au Sud de la Bourgogne.



Couleur

Une jolie robe rose pâle.



Nez

Les notes d'agrumes se marient subtilement aux arômes de fraise des bois, formant ainsi un bouquet frais et délicat.



Palais

La bouche est vive, sur des notes de pamplemousse et de pain frais. L'ensemble forme un vin gourmand, frais et dynamique.

Recommandations

Idéal en apéritif, ce Crémant de Bourgogne peut également accompagner le repas sur les desserts à base de fruits comme la Charlotte aux fraises.

Services

A servir frais entre 6-8°C.

Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com