

# MOILLARD-GRIVOT

## Crémant de Bourgogne Rosé Millésimé

### Cépage

Pinot Noir, Gamay

### Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise et d'Epineuil.

### 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 : Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux dans le Beaujolais, calcaires et marnes sur la Côte Chalonnaise et sols argilo-calcaire kimméridgiens sur Epineuil.



### 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)