

Cuvée Rose 2018

BRUT

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 18/05/19

Assemblage : 100% pinot noir

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330) - Châtillonnais - Côte d'Or

Analyses :

Surpression à 20°C : 5,8 bars

TAV : 12,28 %

AT : 4,29 g/l H₂SO₄

AV : 0,36 g/l H₂SO₄

Dosage : 8,4 g/l

SO₂ total : 47 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

C'est une cuvée riche de plaisirs fruités. Le nez développe une palette aromatique importante, concentré sur les petits fruits rouges. La bouche garde cette même trame, mise en relief par une belle ampleur crémeuse. La fin de bouche apporte des notes de biscuits.

C'est un vin sur le fruit sans être sur le sucre puisqu'il est seulement dosé à 8,4 g/L.

Parfaite de l'apéritif jusqu'au dessert aux fruits rouges.

