Bourgogne de
Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Pinot Noir: 70 %, Gamay noir à jus blanc: 20 %, Chardonnay: 10%



Température de service :
4 à 5° C

Crémant de Bourgogne "Brut Rosé" (Crémant)

La Côte Mâconnaise - Pinot Noir: 70 %, Gamay noir à jus blanc: 20 %, Chardonnay: 10%

Origine

La cuvée de Crémant de Bourgogne rosé est élaborée à partir d'assemblage de Pinot noir à 70 %, de Chardonnay à 10 % et de Gamay à 20 %.

Vinification

La vinification du vin de base destiné à l'élaboration de cette cuvée est identique à celle d'un vin rosé classique. Un pressurage délicat permet d'extraire des jus très purs. La couleur est obtenue par l'adjonction de la proportion maximum du cépage gamay qu'on pressurera lentement. La seconde fermentation provoquée en bouteilles dure environ 6 mois. Durant cette période, appelée prise de mousse, le gaz carbonique se dissous dans le vin et un dépôt se constitue dans la bouteille. Le repos dans nos caves avant dégorgement est au minimum de 13 mois, mais atteint très souvent 20 à 24 mois. Après le remuage destiné à rassembler au goulot le dépôt provoqué par la seconde fermentation, on procède au dégorgement qui consiste à éjecter les impuretés hors de la bouteille, puis à ajouter la liqueur d'expédition et le bouchon de liège définitif, coiffé du muselet de protection. Nos crémants doivent leur fraîcheur également à la fréquence des dégorgements que faisons mensuellement, juste avant leur expédition.

Notes de dégustation :

Le Crémant de Bourgogne rosé est de couleur rose avec des reflets violet. La mousse très fine se dégage harmonieusement au débouchage. Le nez est délicat et riche d'arômes de fruits. En bouche, le vin est fruité, vif et souple. Le Crémant de Bourgogne rosé est un vin élégant et plaisant. Sa mousse est très fine et persistante. La base de pinot noir lui donne structure et finesse en bouche.

Mets d'accompagnements

Ce vin pourra être dégusté en dessert ou lors de tout un repas. Il peut aussi être servi à l'apéritif. Il accompagnera les desserts à base de fruits rouges particulièrement. Cette cuvée pourra se déguster dès maintenant ou être conservée pour profiter du développement

Durée de conservation :
1 à 5 ans

d’arômes secondaires.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com