Importation de vin ROUCET Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Crémant de Bourgogne rosé

14983984

Historique

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Clotilde Davenne
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	100% pinot noir
Appellation	Crémant de Bourgogne	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	6 à 8°C		

Description

Oeil

Robe rose?e, limpide et brillante.

Nez

Nez intense, vif, aux aro?mes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille).

Bouche

Bulles de?licates qui soulignent le plaisir tout en finesse en bouche. Ple?nitude aromatique gourmande de fruits rouges, subtilement e?quilibre?e par une mine?ralite? et une frai?cheur signatures de ce vin de terroir. Finale frai?che, e?le?gante, persistante.

Accord mets/vin

Servir à l'apéritif ou en accompagnement de mets de cuisine asiatique, sushis, tartare de poissons, viandes blanches, cuisine du Sud, desserts à base de fruits rouges, sorbets, petits fours.

Commentaires

Vendanges manuelles à maturité optimale, tri, égrappage de 50 % à 100% suivant les millésimes. Saignée après 24 à 48h de cuvaison. Les fermentations alcoolique et malolactique spontanées sont contrôlées à basses températures et réalisées à 100% en cuve inox avant filtration et mise en bouteille. Après 18 mois sur lattes le dégorgement et effectué sans liqueur d'expédition pour un Crémant Extra Brut Zéro

En une ligne