DOMAINE
GRACHET-DUCHEMIN
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DANS LA CONFIDENCE DES MARANGES

CRÉMANT DE BOURGOGNE
BRUT ROSÉ
Mademoiselle Joséphine

COMMUNE : Chassagne-Montrachet

CÉPAGE : Assemblage de 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE : 300 cols

RÉCOLTE : Manuelle en caisses percées

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :
Pressoir pneumatique avec montée en pression par palier progressif. Débourbage des moûts pendant 24h, fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées à 18°C, prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en bouteille de 12 à 16 mois en cave climatisée à 15°C.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :
Robe rose éclatant, bulle fine et vive. Notes de petits fruits rouges, touche caramélisée, bouche à la fois gourmande et florale soutenue par une trame citronnée très fraîche.

POTENTIEL DE GARDE :
À déguster sur sa jeunesse

SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS :
Apéritif par excellence, dessert aux fruits rouges ou caramélisés.

© ER IMAGES - Etienne Ramousse | création et mise en page : agence Tymeo

7, Grande Rue - 71150 Sampigny-les-Maranges, France
+33 (0)659 469 297 | +33 (0)699 190 465
DOMAINEGRACHETDUCHEMIN@GMAIL.COM