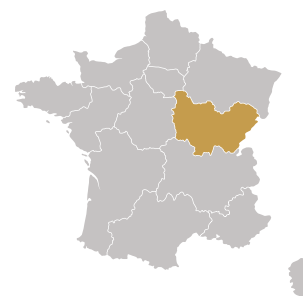
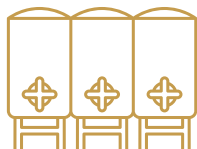


Crémant de Bourgogne Perle Noir Rosé

-Luis Bouillot-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con breve macerazione sulle bucce delle uve rosse e vinificazione separata delle tre diverse varietà, che in seguito vengono assemblate.



AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione e la presa di spuma in bottiglia, lo spumante si affina sui lieviti per 12 mesi.



Il suo colore rosa perlato annuncia una degustazione fresca e fruttata.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso, aromi espressivi e vari.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante Rosé

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

Pinot Noir, Gamay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale e precoce



In bocca, l'attacco è rotondo, sostenuto da un dosaggio discreto. Sottili tocchi di piccoli frutti rossi, seguiti da una leggera vinosità che termina con note setose.