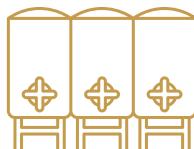


# Crémant de Bourgogne Perle Noir Rosé



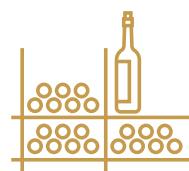
France  
Borgogna

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.