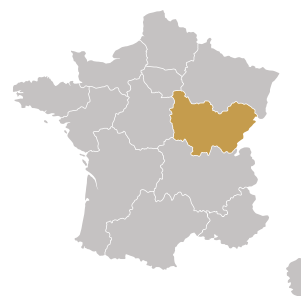


Crémant de Bourgogne Perle d'Aurore Rosé

-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.



Questo Crémant si presenta alla vista con un incantevole colore rosa nitido e luminoso, impreziosito da bollicine fini.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso, il bouquet è subito invitante, sprigionando un'esplosione di freschezza fruttata e vivace, con delicate note di piccoli frutti rossi come il lampone e il ribes, accompagnate da una sfumatura floreale di fiori bianchi.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante Rosé

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

Pinot Noir, Chardonnay, Gamay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale e precoce



In bocca si rivela un vino elegante e armonioso, con una consistenza morbida e vellutata che bilancia alla perfezione l'acidità e i sapori fruttati, rendendolo un piacere da gustare in diverse occasioni.