



JULIEN MARCHAND



Nome: CREMANT DE BOURGOGNE «LE TRADITIONNELLE »
ROSE' BRUT

Annata: ND

Regione: BORGOGNA

Denominazione: CREMANT DE BOURGOGNE

Colore: ROSE'

Vitigno: PINOT NOIR, GAMAY E UN MINIMO DI CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Dosaggio: 7 gr/l

Coltura: situati nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, i vigneti della tenuta si estendono sui villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis e Gevrey-Chambertin e comprendono sia vigne 1° Cru che Grands Cru, con vigne di età tra i 40 e i 60 anni (Charmes-Chambertin) su terreni calcareo-argillosi. Nel massimo rispetto del terroir e per riflettere il carattere specifico di ciascuna denominazione o climats, si pratica una coltivazione sostenibile utilizzando solo fertilizzanti organici. I vini delle denominazioni "Grands Cru" vengono invecchiati per il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le AOC Village in botti di due o tre anni.

In cantina: vendemmia manuale e spremitura lenta e selezione delle prime spremiture delle nostre migliori cuvée per ottenere i migliori vini base. Controllo completo della qualità vinificando tutti i nostri vini internamente. Permanenza sui lieviti per 12-15 mesi per uno sviluppo di aromi intensi.

Caratteristiche: di colore rosa pallido e una bollicina fine ed elegante, al naso si percepiscono intensi aromi di frutti rossi (fragola, ribes, lampone).

Abbinamenti: ottimo sia come aperitivo che addirittura per struttura in accompagnamento a carni grigliate.

Servizio: 6-8°C