

# CRÉMANT DE BOURGOGNE

---

## ROSÉ

### CÉPAGES

60 % Aligoté  
30 % Pinot Noir  
10 % Gamay

### DÉGUSTATION

Rose saumon intense.

Dévoile au nez des notes fraîches et gourmande de citrons et de framboises et de groseilles.

Une bouche fraîche, vive et acidulée sur des arômes d'agrumes et de framboises.

### ACCORDS

Charlotte aux fraises  
Entremet Chocolat

### ELEVAGE ET DOSAGE

100% Cuve  
Elevage sur lies : 18 mois

sucre : 9 grs/L

