

Couvent des Visitandines



CRÉMANT ROSÉ

de Bourgogne

PRÉSENTATION

Sa robe vive et brillante est de couleur rosée. La mousse très présente et persistante offre de fines et nombreuses bulles. Nez friand où se mêlent les fruits rouges, l'abricot et la pêche.

Parfait équilibre entre souplesse et fraîcheur, des notes de fruits rouges.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait à l'apéritif ou avec un fondant au chocolat.

Température de service : 6°C - 8 °C

Les vins de base sont mis en bouteille en janvier de l'année suivant la récolte et vieillissent sur lies de 15 à 18 mois. Ce vieillissement long sur lies est un facteur qualitatif apportant une maturité plus prononcée.