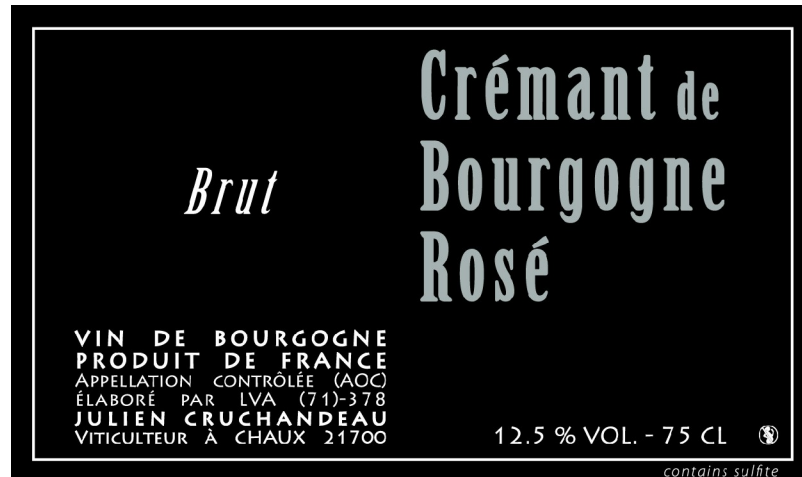




DOMAINE
CRUCHANDEAU

Fiche Technique Crémant de Bourgogne « Rosé »



Cépage: Pinot Noir 100 %,

Mode de culture: Lutte raisonnée avec travail du sol

Vendanges: Manuelles en caisses perforées et triée à la mains

Fermentation: Pour commencer une fermentation en cuve à basse température pendant une quinzaine de jours pour élaborer les vins de bases. Ensuite la prise de mousse en bouteille va durer pendant 12 mois minimum pour obtenir des bulles très fines.

Dégustation du vin: Belle robe pour ce Crémant d'un rose intense aux fines bulles. Le nez est expressif, des notes de fruits rouges. La bouche riche et charnue (arômes d'abricots mûrs, de groseilles et framboises) garde beaucoup de finesse.

Accord mets et vins: apéritifs et desserts chocolatés

Service: 6 à 8°C

Superficie de la parcelle: 0,25 ha

Superficie du Domaine: 3 ha

Conservation: 3 ans maximum pour garder sa fraîcheur

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux
www.domaine.cruchandeau.com
Tel:0674857962/0380621650
domaine.cruchandeau@gmail.com