



## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ



### 👑 APPELLATION

Appellation Régionale

### 👑 CÉPAGE

Pinot Noir

### 👑 SOL

Marne et calcaire sur parcelles en altitude.

### 👑 VINIFICATION

Cuve inox pour le vin de base.  
Méthode traditionnelle: 2<sup>de</sup> fermentation en bouteille  
Dosage : 8 g/l.

### 👑 ELEVAGE

Sur lattes pendant 18 mois.

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans.

### 👑 RENDEMENT

65 hl/ha.

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

6 à 8°C.

### SITUATION

Yonne, Bourgogne.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La maison Simonnet-Febvre élabore des vins selon la méthode traditionnelle depuis 1840. Elle est actuellement la seule sur Chablis à produire des Crémants de Bourgogne. Ce Crémant allie délicatesse et caractère. Belle couleur rose clair, nez fin avec des arômes de fraises des bois, saveur de petits fruits rouges, bulles fines et fraîcheur en bouche.

### NOTES DE PRESSE

Crémant de Bourgogne Brut Rosé - Cuisine a&d

Crémant de Bourgogne Brut Rosé - Cuisine et Vins de France

Crémant de Bourgogne Rosé - My Bettane+Dessauve - Mai 2020 - "Une jolie bulle en bonus"

Crémant de Bourgogne Brut Rosé - Technikart - Avril 2019

Crémant Brut Rosé - Maison Côté Est - Septembre 2017

Crémant de Bourgogne Brut Rosé - Concours du Grand Auxerrois - 5 nov. 2016 - Bronze

Crémant de Bourgogne rosé - Télé 2 Semaines - Juillet 2016 - "Des bulles chic"