



BLASON DE BOURGOGNE

FAMILLE DE VIGNERONS

BLASON DE BOURGOGNE est une gamme d'appellations authentiques, issue d'une diversité de terroirs propres à la Bourgogne. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai qui a sélectionné les raisins et a veillé à en extraire le meilleur.



CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ROSÉ

« *Charmeur et Intense* »

❖ TERROIR

Assemblage de plusieurs terroirs Bourguignons aux sols argilo-calcaire.

❖ CÉPAGE

Pinot Noir.

❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification et élevage : Pressurage direct. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Températures maîtrisées à 18°C. Fermentation malolactique complète. Élevage sur lattes 12 mois.

❖ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe à la nuance rose saumon s'habille d'une effervescence légère et généreuse. Le nez s'ouvre sur des notes d'abricot et de fruit à chair blanche. Toute en rondeur, avec des arômes d'amande et de noisette, la bouche est gourmande et sémillante.

❖ ACCORD METS ET VIN

À boire à l'apéritif avec des amuse-bouche, des sushis, un tartare de truite ou de saumon ou des cailles aux épices douces.

Température de Service : 8°C à 10°C.

Mis en bouteille à la propriété

www.blason.com