CHÂTEAU
DE LA VELLE
MEURSAULT



Crémant rosé brut

Cépages & terroirs

Le Crémant de Bourgogne rosé du Château de la Velle est un assemblage de raisins provenant de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune :

Pinot noir, Gamay.

Sol argilo-calcaire.

Élevage & vinification :

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce Crémant de Bourgogne rosé révèle toute sa richesse aromatique et sa typicité grâce à un élevage sur lattes de 24 mois minimum.

Vendanges manuelles en petites caisses ajourées.

Fermentation malolactique entièrement réalisée.

Dégustation

Belle robe pour ce Crémant de Bourgogne aux pétales de rose intenses et aux fines bulles. Nez expressif aux notes de fruits rouges.

La bouche, riche en arômes de groseilles et de framboises, garde beaucoup de finesse.

Ce Crémant de Bourgogne rosé est à la fois intense et raffiné.

Accords mets

Très expressif à l'apéritif, ce crémant met en valeur les desserts au chocolat ou aux fruits rouges.