



Crémant Rosé Bulles de Lisennes

AOC Crémant de Bordeaux

Un Crémant rosé délicat et très aromatique

Note de dégustation

“Un crémant rosé délicat à la robe rose pale. Le nez est très fruité et aromatique. La bouche est ronde et équilibrée, dominée par des arômes de fruits rouges très mûrs.”

Informations techniques

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

Degré d'Alcool : 12%

Age moyen des vignes : 25 ans | **Sol :** Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 2018 – 2020

Accompagnement : Apéritif, risotto, pizza, dessert

Température de service : 7-10°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6



Or Concours National des Crémants
Sélectionné par le CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)
pour représenter l'appellation Crémant de Bordeaux Rosé