



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 :

Les vendanges sont exclusivement manuelles, et l'acheminement du raisin se fait en palox ajourées. La méthode d'élaboration est traditionnelle, suivant la méthode champenoise : pressurage, première fermentation, prise de mousse en bouteille pour la 2ème fermentation, élevage, remuage, dégorgement et tirage.

Ce Crémant est élevé pendant au minimum 12 mois sur lattes afin que se développent ses qualités aromatiques et gustatives.

Cépages : Merlot et Cabernet Franc

Degré d'Alcool : 12%

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

Potentiel de garde : 2025 – 2028

Accompagnement : Apéritif, risotto, pizza, dessert

Température de service : 7-10°C

Conditionnement : 75 cl en cartons de 6

