



GRAND VIN DE BOURGOGNE

ROSÉ

Crémant de Bourgogne

ROSÉ

La Bourgogne fait la fête en couleur !
Elle donne toute son effervescence, son dynamisme
avec ce Crémant rosé, fruit de l'assemblage
de trois cépages.

DOMAINE GOUBARD

71390 Saint-Désert - Bourgogne - France
Tél. (33) 03 85 47 91 06

bourgogne-goubard.com



Cépage :

20% Gamay - 40% Pinot Noir - 40% Aligoté

Sol :

argilo-calcaire

Vinification - Élevage

- 12 mois sur lattes qui préserve la fraîcheur du vin.
- Élevage long de 18 mois sur lattes pour apporter complexité aromatique et ampleur.

Dégustation

Une couleur aux teintes saumonées soutenues, vivantes qui s'exprime avec des bulles fines. Son élevage a préservé sa spontanéité, la fraîcheur des arômes et des saveurs (abricot, pêche). À boire à l'apéritif mais aussi avec des desserts notamment aux fruits (tartes, salades...).

Température de service :

8°

Garde :

À boire maintenant ou dans les 2 ans