

MOILLARD-GRIVOT

Crémant de Bourgogne Rosé Millésimé

Rebsorte

Pinot Noir, Gamay

Herkunft

Die Grundweine für diesen Crémant de Bourgogne stammen hauptsächlich aus dem Beaujolais, der Côte Chalonnaise und aus Epineuil.

Vinifizierung

Traditionelle Methode. Die Trauben werden sofort nach ihrer Ankunft in der Kelterei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Sie durchlaufen dann eine zweite Gärung in der Flasche und eine Reifung von mindestens 12 Monaten ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden, um das im Flaschenhals vorhandene Hefedepot zu entfernen. Hinzufügen des Expeditionslikörs, bevor die Flasche verschlossen und mit einem Maulkorb versehen wird.

Bodenart

Vielfältige Böden : Die Böden sind granithaltig, mit Schiefer und Tonadern im Beaujolais, Kalkstein und Mergel an der Côte Chalonnaise und kimmeridgische Lehm- und Kalkböden in Epineuil.



Farbe

Ein hübsches blassrosa Kleid.



Nase

Die Zitrusnoten verbinden sich subtil mit den Aromen von Walderdbeeren und bilden so ein frisches, zartes Bouquet.



Mund

Am Gaumen ist er lebhaft mit Noten von Grapefruit und frischem Brot. Das Ganze bildet einen leckeren, frischen und dynamischen Wein.

Empfehlungen

Dieser Crémant de Bourgogne ist ideal als Aperitif, kann aber auch als Essensbegleiter zu Desserts auf Fruchtbasis wie Charlotte aux fraises (Charlotte mit Erdbeeren) dienen.

Trinktemperatur

Kühl zwischen 6-8°C servieren.

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com