

# 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)