



HENRI DE VILLAMONT

CUVERIE DE 1880

Crémant de Bourgogne Rosé

Provenance

Bourgogne.

Cépage

100% Pinot Noir.

Vinification & Elevage

Utilisation de la méthode traditionnelle champenoise. Le taux de sucre résiduels pour un Crémant « brut » est de 7 à 15g litre.

Dégustation

Robe d'un rose intense, limpide et brillante, bulles fines et régulières, nez fringant de petits fruits rouges frais, bouche flatteuse et bien équilibrée, gorgée de fruits.

Spécificités

Grappes minutieusement sélectionnées par Henri de Villamont.

Accords gastronomiques

Tapas, charcuterie, pizza, desserts chocolatés...

Température de service

10°.

Garde

A boire dans la jeunesse jusqu'à 3 ans.

