

CRÉMANTS DE BOURGOGNE



SAVIGNY - LES BEAUNE

## Brut Rosé

*Les bulles sont fines, la mousse est onctueuse et persistante. La très belle robe d'un rose brillant et délicat confère à ce crémant de Bourgogne Brut Rosé beaucoup de délicatesse.*

*Marqué par des notes de fruits rouges, framboise et mûre, il offre toute la vinosité du Pinot Noir. Ce vin idéal à l'apéritif est très apprécié avec un dessert chocolaté ou aux fruits ou bien encore une tarte façon tatin.*

### Raisins:

*Issu de l'assemblage de raisins provenant de vignobles situés en Côtes de Beaune, Côtes de Nuits et Hautes Côtes, le Pinot Noir qui compose cette cuvée nous offre l'équilibre, la générosité et la puissance des Pinots Noirs Bourguignons. Les différentes provenances de nos raisins qui sont à la base de nos assemblages assurent un parfait équilibre.*

### Récolte Vinification:

*Vendanges manuelles et transport en caissettes de 13 / 15 kg afin d'éviter toute oxydation, tri sélectif et manuel des raisins.*

*Pressurage lent sans recoupage pour une extraction des jus de taille et de cuvée en douceur. Après un débouillage à froid, la fermentation alcoolique effectuée à basses températures permet de conserver toute la finesse aromatique, avant de faire les fermentations malo- lactiques.*

### Elevage:

*L'élevage s'effectue en cave, puis assemblage, passage au froid et filtration sur terre. Ajout de la "liqueur de tirage" de notre fabrication pour effectuer la prise de mousse en cave fraîche, afin d'obtenir la finesse de bulles. Affinage 16 mois environ sur lattes, durant lequel le vin s'enrichit en arômes et acquiert sa finesse.*

*Dégorgement et ajout d'une "liqueur d'expédition" maison produite à partir de vins de réserve sélectionnés, avant la commercialisation. Le dosage faible (Sucres totaux = 7 g/l environ) permet d'exprimer les nuances de ses arômes et de son bouquet.*

*Garde 2/4 ans. Servir à 5/8° Conservation à 12 / 18°. Hygrométrie 60 / 80 %*



### MAISON PAUL CHOLLET

18, rue Général Leclerc - 21420 Savigny-les-Beaune - Tél. +33 (0)3 80 21 53 89 - Fax +33 (0)3 80 21 58 16  
E-mail : [contact@paulchollet.fr](mailto:contact@paulchollet.fr) - [www.paulchollet.fr](http://www.paulchollet.fr)