



Bourgogne Mousseux Rouge

L'appellation Bourgogne Mousseux Rouge est la seule AOC Mousseux Bourguignonne qui existe à côté de l'AOC Crémant de Bourgogne.

Les bulles sont fines, la mousse onctueuse et persistante. La très belle robe d'un rouge rubis distingue ce Bourgogne Mousseux Rouge. Marqué par des notes épicées de fruits rouges, griotte, cassis, groseille, il offre la générosité du Pinot Noir. La bouche persistante est ample et riche. Les tanins souples et présents s'allient à la finesse des bulles pour vous surprendre.

Ce Bourgogne Mousseux Rouge, dégusté à l'apéritif accompagné d'une crème de griotte, est apprécié nature avec une viande rouge ou un gibier, mais aussi en accompagnement d'un dessert chocolaté.

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 en caissettes de 25 à 30 Kg. Tri manuel et sélectif des raisins avant éraflage, foulage et mise en cuve. Régulation des températures, pigeage et fermentation alcoolique en levures naturelles pendant 15 à 20 jours. Pressurage lent pour extraire le jus en douceur.

Élevage:

L'élevage s'effectue en cuve. Ajout de la "liqueur de tirage" de notre fabrication pour effectuer la prise de mousse en cuve fraîche, afin d'obtenir la finesse de bulles. Vieillessement 18 à 24 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 - www.paulchollet.fr