

ICE ROSÉ DEMI-SEC

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Chardonnay ; Pinot Noir ; Gamay et Aligoté

ÉLABORATION

Type de vendanges : Manuelles Vinification : A réception des vendanges, nous effectuons un pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Nous conservons uniquement les premières presses pour élaborer cette cuvée. Nous réalisons une fermentation malolactique dans des cuves inox. Prise de mousse et vieillissement : Nous effectuons la prise de mousse en bouteille par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 12 à 18 mois dans nos caves thermo-régulées.

ARÔMES & SAVEURS

La Cuvée ICE ROSÉ révèle une bouche ronde et généreuse, avec des notes de petits fruits rouges, de pêche et de pamplemousse rose.

ACCORDS METS/VINS

Elle s'apprécie à l'apéritif, servie sur des glaçons dans un grand verre à vin.



Fruits rouges



Pêche



Pamplemousse

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com