

# Perle d'Aurore (Rosé)

## Crémant de Bourgogne

### INFORMATION

---

**Appellation :** Crémant de Bourgogne rosé

**Cépage :** Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

**Alcool :** 12

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Pour obtenir la teinte de Perle d'Aurore, nous réalisons une macération courte et très précise des baies, avant que les raisins soient pressés séparément en fonction des cépages et des origines, puis fractionnés. L'assemblage conjugue des vins choisis selon chaque millésime pour une parfaite régularité de la robe, des arômes et du style. Un élevage volontairement court de 12 mois lui permet de révéler toute sa personnalité tout en conservant la fraîcheur et le fruité qui le caractérisent.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6 x 75cl



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Bourgogne

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe fraîche, bouche gourmande.

**Nez :** Généreux et séduisant sur une palette de saveurs fraîches et fruitées.

**Bouche :** Ses fines bulles annoncent une bouche d'une belle rondeur, tendre et gourmande, qui révèle toute la subtilité du Pinot Noir. Belle vivacité et longue persistance du caractère fruité,

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** dégustation entre 6° et 8°

**Accords mets et vins :** Ce rosé crée la surprise, par son côté astucieux, étonnant, plus fruité encore que Perle de Vigne ! Il se marie bien avec le tarama pour une harmonie colorielle, mais aussi avec les accents grecs du tzatziki, des toasts frais et légers.

On peut aussi l'accorder aux tonalités de sa robe : fraises, framboises, groseilles, litchis, ton sur ton.



# Perle d'Aurore (Rosé)

Crémant de Bourgogne

Garde :

