



## Les Authentiques

### Crémant de Bordeaux Héritage

BRUT ROSÉ

Appellation  
Crémant de Bordeaux  
contrôlée

Vendangé à la main  
Elevé dans nos chais

#### Caractère

**Robe** : Brillante, rose saumoné intense, bulle élégante. **Nez** : Gourmand, sur des notes de fruits rouges (framboise, groseille) avec une belle fraîcheur mentholée. **Bouche** : Belle attaque, mousse harmonieuse, équilibrée, fidélité au nez avec une belle persistance sur la fraise et une finale agrémentée d'un soupçon de vanille.

Degré d'alcool : 12,5%.

#### Terroir et vinification



Bénéficiant de la douceur d'un climat océanique et d'un bon ensoleillement, l'appellation Crémant de Bordeaux couvre la totalité du vignoble de l'AOC Bordeaux. C'est en Avril 1990 que ce crémant a été reconnu Appellation d'Origine Contrôlée.

**Le cépage merlot donne à cette cuvée sa couleur intense et les arômes de fruits rouges qui la caractérisent.**

Ce vin est vinifié selon la **méthode traditionnelle**.

#### Cépage

Merlot.

#### Conseils de dégustation

Parfait en apéritif, il s'entend également avec les volailles, telles qu'un poulet aux épices. Ses notes fruitées conviennent aussi aux tartes raffinées et aux cocktails de fruits.



À déguster dans les 3 ans



Servir à 7°C

#### Distinctions

La qualité du Crémant de Bordeaux Brut Rosé Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.

