

# Les Incontournables



## Crémant de Bordeaux

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). **Bouche :** Belle attaque, mousse harmonieuse, équilibrée, fidélité au nez avec une persistance sur la fraise et une finale agrémentée d'un soupçon de vanille.

### 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.

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

### Cépage

Merlot.

### Conseils de dégustation

Parfait en apéritif, ses notes fruitées conviennent aussi aux tartes raffinées et aux salades de fruits frais.

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.

