



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Cuvée Crochet

Méthode Traditionnelle - Rosé - Vin Mousseux de Qualité



La Cuvée CROCHET est un rosé d'assemblage à très forte majorité de raisins noirs.

Assemblage

95 % Gamay / 5 % Pinot-noir rouge

90 % de 2015 / 10 % de vins de réserve

Terroir

Cette cuvée est l'empreinte même des différents terroirs de Bulligny et de notre vignoble à dominante argilo-calcaire.

Vinification

Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en cuve. Mise en bouteilles au printemps, précédée d'une légère filtration. Le sulfitage est faible pour laisser le vin s'exprimer.

Vieillessement

9 mois minimum

Dosage

12 g/L

Dosage gourmand (personnalisable sur demande)

Dégustation

Oeil : Couleur inimitable rose saumonée, bulles fines et abondantes marquées par le beau liséré en haut du verre

Nez : Fruité où l'on distingue des notes de fruits rouges mêlées à celles de fruits jaunes à noyau

Bouche : Fraîche et élégante sur une belle minéralité avec des notes d'agrumes et de fruits rouges

A servir très frais en toute occasion : apéritifs, vins d'honneur, réceptions...

T. +33 (0)3 83 62 51 29 ● M. +33 (0)6 69 43 98 83

7 rue Saint Vincent - 54113 BULLIGNY (Lorraine, France)

sandra.crochet@wanadoo.fr ● www.maisoncrochet.com

Siret : 807 782 941 00015 (chambres) | 401 255 542 00011 (vins) | TVA Fr 33 401 255 542