



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

80 % Gamay / 20 % Pinot-noir
90 % de 2016 / 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.

VIEILLISSEMENT

9 mois minimum

DOSAGE

10 g/L (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...

Alc. 12%