

Le Crémant De Gabriel - Brut Rosé

.Vincent BOUSSEAU

Le pays où tu aimerais vivre ?
L'Afrique du Sud

Ce que tu aimes dans le vin ?
La diversité qu'il peut offrir

Quelle est ta devise ?
Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?



Le Crémant De Gabriel - Brut Rosé

CRÉMANT DE BORDEAUX

Village : Prignac-et-Marcamps, Saint-Laurent d'Arce

Terroir : Sols argilo-calcaires pour les Cabernets-Francs et sols sablo-limoneux pour les Cabernets-Sauvignons

Vinification et élevage : Méthode traditionnelle : récolte manuelle, pressurage direct à froid. Vinification à 14°C. Elevage sur lies en cuves. Seconde fermentation en bouteilles. Prise de mousse et élevage sur latte durant 10 mois en cave souterraine.

Assemblage : 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe rose pâle avec des reflets orangés s’accompagne de fines bulles. Le nez est un mélange de notes florales et de petits fruits rouges. La bouche vive au parfum fruité est d’une très belle fraîcheur.

Accords mets et vins : Feuilletés aux chèvre/figues, pruneaux d’Agen au lard

