



ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bourgogne Rosé

NV

## Fresco e cremoso



Partiamo dalla definizione di Crémant: vino spumante prodotto in Francia, con metodo classico, ovvero con una seconda fermentazione in bottiglia. Un po' come lo Champagne ma, a differenza di quest'ultimo, il Crémant può essere prodotto in diverse regioni, tra cui Alsazia, Borgogna, Loira, Champagne e Valle del Rodano. Quello proposto qui da Maison Péguet, in particolare, nasce da un uvaggio di 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay e 10% Gamay. Nel blend, il Pinot Nero conferisce al vino struttura e corpo, lo Chardonnay freschezza e finezza, mentre il Gamay dona note fruttate e aromatiche. Vendemmia manuale, le uve sono raccolte in cassette forate. In cantina vengono pressate delicatamente per estrarre il mosto che viene fermentato in acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione primaria, il vino viene imbottigliato e sottoposto a seconda fermentazione in bottiglia. Colore rosa tenue con riflessi salmone. Al naso si presenta fresco e intenso, con sentori di frutti rossi, note agrumate e fragranti. In bocca è fresco e cremoso, con sentori di frutti di bosco e frutti rossi. Poi piacevoli ricordi di agrumi e un finale persistente ed avvolgente. Vino particolarmente elegante, si caratterizza per la facile beva. Si può servire come aperitivo, con antipasti, primi piatti a base di pesce o crostacei, ma anche secondi piatti di carne bianca o contorni a base di verdure.

Nel cuore della Borgogna, una delle zone vinicole più prestigiose di Francia (e probabilmente del mondo) c'è Maison Péguet, interessante cantina a conduzione familiare. A condurla con passione sono Cyril e Benjamin Péguet, due fratelli provenienti da una famiglia che da sempre è impegnata nella produzione e nella commercializzazione di vino. I Péguet, infatti, nel corso degli anni hanno saputo mettersi in evidenza sia come viticoltori che nel ruolo di mediatori di vino. Amanti del terroir del loro paese, i Péguet propongono ottimi vini dalle pregiate aree della Borgogna.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso, calcareo e sassoso

**Esposizione** Ovest-nord-nordest

### Allevamento

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante

**Provenienza** Borgogna

**Uve** 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Gamay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** La pressatura viene eseguita utilizzando una pressa pneumatica. Dopo una rigorosa selezione del mosto, avviene la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

**Sensazioni** Colore: Colore rosa tenue con riflessi salmone. Naso: Fresco e intenso, sentori di frutti rossi e note agrumate, note fragranti. Palato: Fresco e cremoso, sentori di frutti di bosco e frutti rossi, note fragranti, piacevoli note di agrumi e finale persistente ed avvolgente. Elegante e con grande beva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821