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 dei 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821