

Crémant de Bordeaux Prestige

Crémant de Bordeaux rosé

*La robe est brillante, rouge vermillon. Au nez des notes de cassis se mêlent aux fruits confits.
La structure en bouche est particulièrement agréable avec du fruit et de la fraîcheur.*

Finale longue et fruitée.

Servir entre 5 et 8 degrés dans un seau à glace.

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : Le site de Haux situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers abrite depuis l'origine des caves souterraines qui s'étendent sur 3 hectares. Ces anciennes carrières ont été creusées dans la roche calcaire au XVI^e siècle afin d'extraire la pierre destinée à la construction.

NATURE DU SOL : Argilo-Calcaire & Argilo-Graveleux

ENCEPAGEMENT : 100 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Pressurage en grain rond, première fermentation en cuves inox thermo-régulées, soutirage et seconde fermentation en bouteilles par ajout de la « *liqueur de tirage* ».

ELEVAGE : Vieillissement sur lattes à l'abri de la lumière à une température constante de 12°C pendant une durée minimale de douze mois.

