

CRÉMANT DE BORDEAUX ROSÉ *BRUT* MILLÉSIMÉ **VINTAGE 2006**



Cépages : Cabernet franc,
Merlot, Cabernet sauvignon

Elaboration selon la Méthode Traditionnelle

Fermentation naturelle
en bouteille pendant 12 mois.

Appellation Crémant de Bordeaux Contrôlée, **Le Crémant des Cordeliers** est produit au cœur de la cité médiévale de Saint-Émilion, dans les profondes caves souterraines du cloître XIVème siècle des Cordeliers. Des conditions idéales (luminosité, humidité et température constante) pour la fermentation et le vieillissement d'un grand vin effervescent.

Mode de vinification : Vin de saignée. Ramassage des raisins à la main, en clayette ; pressurage léger, vinification basse température, vieillissement sur latte,

Caractéristiques : Vin vif et fruité, très aromatique doté d'une finale longue et complexe. Très fin et agréable au nez, avec des notes de fruits rouges. Robe rose intense, bulle d'une grande finesse.

Accords mets - vin : Parfait en apéritif. Ses notes fruitées conviennent aussi aux tartes raffinées et aux cocktails de fruits.

Conseil dégustation : Servir à 5° - 7°

Conservation : A déguster dans les 2 ans

Degré d'alcool : 12.5%

Le Crémant de Bordeaux des Cordeliers est un vin AOC élaboré avec le même procédé que le Champagne... avec des cépages du bordelais, exclusivement. Étonnant et très apprécié des grands amateurs de bulles, il fait partie de la famille des Grands Vins de Bordeaux et des Grands Vins Effervescents de France. Reconnu et classé comme référence de sa catégorie, il surclasse certains champagnes.