

B de Bonhoste ~ Crémant Rosé ~ AOC Crémant de Bordeaux

Le Crémant Rosé B de Bonhoste est le fruit de l'assemblage du Cabernet franc , cépage très aromatique, et du Merlot.

L'encépagement : 70 % de Cabernet Franc - 30 % Merlot

Vendange & Vinification :

Vendanges manuelles, les baies sont alors pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes**, on va maintenir la température entre 15 et 16°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**.

Elevage : **deuxième fermentation en bouteille** selon le procédé de la **méthode traditionnelle champenoise**.

Dégustation :

Œil : jolie robe saumon pâle, avec une légère mousse et des bulles très fines.

Nez : évoque les petits fruits rouges acidulés (groseille, framboise, cassis) et la croûte de pain frais.

Bouche : fraîche et vive et bien équilibrée avec une agréable longueur fruitée.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 5-8 °C.

