



# Château GAYON CRÉMANT ROSÉ



Le vin effervescent de Gayon, un crémant rosé très agréable qui sublimerait vos apéritifs. Avis à tous les amateurs de fines bulles.

**APPELLATION:** Crémant de Bordeaux.

**ASSEMBLAGE:** 50% Merlot, 50% Cabernet franc.

**TERROIR:** Sol argilo-calcaire.

**VINIFICATION:** Les différentes phases d'élaboration suivent la méthode champenoise : 1ère fermentation : prise de mousse en bouteilles ; 2ème fermentation : élevage, remuage, dégorgement et titrage.

**POTENTIEL DE GARDE:** 3 ans.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION:** Ce vin présente des bulles légères et une robe rose pâle.

Le nez est très fruité. La bouche est ronde et délicieusement parfumée.

**ACCORDS METS-VIN:** Servi à 10°C, ce vin ravira les palais à l'apéritif comme au dessert.

**DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE:** Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE3). En conversion vers l'agriculture biologique.



SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot

Tel : 05-56-62-81-19

Mail : [contact@chateau-gayon.com](mailto:contact@chateau-gayon.com)