



# Château Gayon



Jean Crampes Propriétaire Récoltant

Fiche Technique : **Crémant de Bordeaux Brut Rosé.**



**CEPAGES :** *Assemblage de Merlot et Cabernet Franc.*

**VINIFICATION :** *Les différentes phases d'élaboration suivent la méthode champenoise :*

*1ere fermentation : prise de mousse en bouteilles*

*2eme fermentation : élevage, remuage, dégorgement et titrage.*

**ORIGINE :** *Ce vin effervescent est élaboré selon des règles très strictes.*

## COMMENTAIRE DE NOTRE OENOLOGUE :

**Robe :** Ce vin présente des bulles légères et une robe rose pâle.

**Nez :** Très fruité.

**Bouche :** La bouche est ronde et délicieusement parfumée.

**ACCOMPAGNEMENTS :** Ce crémant ravira les palais à l'apéritif et au dessert.

CHATEAU GAYON 33490 CAUDROT

Tél. 05.56.62.81.19

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

[www.chateau-gayon.com](http://www.chateau-gayon.com)