



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

www.chateau-gayon.com