

## **FICHE TECHNIQUE CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ**

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Fermentation** : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

**Champagnisation** : 50 % de la cuve sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique, 50% étant issus de la vendange de l'année précédente, après un passage d'un an sur lies fines travaillées. La prise de mousse se fait pendant 12 mois jusqu'à l'obtention d'une pression de 6 Kg minimum à l'intérieur de la bouteille.

**Dégustation du vin** : nez frais et fruité (fruits rouges). Attaque franche, finesse de la bulle, débouchent en finale sur le relief du Pinot Noir.

**Accord mets-vin** : desserts de fruits rouges ou bien frais en apéritif sur sa jeunesse.

**Service** : dans les 3 ans et à une température de 5 à 8°C à l'apéritif, et 6 à 9°C au dessert.



*Manuel Olivier*

Concoeur et Corboin

21700 – Nuits Saint Georges

☎ : 00.33.(0)3.80.62.39.33

☎ : 00.33.(0)3.80.62.10.47

ouvert du lundi au samedi  
09h – 12h et 14h – 19h  
et sur rendez-vous

@ : [contact@domaine-olivier.com](mailto:contact@domaine-olivier.com)

🌐 : [www.domaine-olivier.com](http://www.domaine-olivier.com)