

COLLECTION INCONTOURNABLE
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSE BRUT

Carte Rosée



Une gourmandise soyeuse en toute intimité

Un rosé de saignée d'excellence où les baies de Pinot Noir nous invite dans un jardin coloré et dont la grâce et l'élégance apporte à ce Crémant de Bourgogne toute sa part de féminité dans une explosion de douceur. Cette cuvée de plaisir enchantera vos plus beaux moments et s'appréciera comme une friandise sur un dessert délicat mais elle saura aussi créer la surprise sur certains mets salés.



Caractéristiques d'élaboration (méthode traditionnelle)

Millésime actuel : 2019.

Cépages : 100 % Pinot Noir.

Vignes : 40 à 50 ans/ plein sud/ pente 30%/ Sol Argilo-calcaire.

Rendement : 58 hl / ha

Vendange manuelle, sulfitage minimum.

Rosé de saignée / 5 heures

Fermentation Alcoolique naturelle, en cuve d'acier émaillé.

Fermentation malo-lactique complète.

Tirage : Mai 2020.

Maturation sur lies en bouteille : 42 mois.

Degré d'alcool : 12 % Vol.

Dosage au dégorgement : brut à 8 g / litre de sucre.

Flaconnage disponible : Bouteille 75 cl.

L'expérience «Carte Rosée»

Cette cuvée éveille la sensualité avec sa teinte rose cerise aux reflets de couché de soleil, parée d'une effervescence gracieuse et une mousse intense. Son nez révèle une belle amplitude aromatique de petits fruits rouges et de baies fraîchement écrasés assortie à la violette et aux écorces d'agrumes. En vieillissant, elle s'enrobe de notes d'amandes meringuées, de cèdre et de cerises confites. La bouche se montre fraîche, onctueuse et profonde. La douceur des fines bulles apporte une sensation de velours. Fringant et gorgé de fruit, ce Crémant de Bourgogne est une confiserie pour des moments intimes.

L'alliance «Carte Rosée»

Cette cuvée se prête merveilleusement bien aux dégustations de fin de repas avec des macarons ou un cocktail de fruit, une tarte ou un sorbet aux fruits rouges. Avec plus de fantaisie, elle peut accompagner un apéritif sucré salé, une côte d'agneau sur le grill ou un canard à l'orange.



Température de service : 7 à 9 °C

Temps de garde : 3 à 4 ans

Domaine



Depuis 1902

Brigand



3 rue derrière l'Église 21400 Massingy / domaine.brigand@wanadoo.fr / 0380911512

www.cremantbrigand.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION