



CREMANT DE BOURGOGNE ROSE

| | |
|------------------------|--|
| CÉPAGE | 100 % Pinot Noir. |
| CULTURE | Taille « guyot simple » - Lutte raisonnée. |
| VENDANGES | Manuelles. |
| ELABORATION | Le pressurage se fait avec un presseur pneumatique. On obtient de la première fermentation alcoolique un vin de base titrant entre 10° 5 et 11° 5. La seconde fermentation et le tirage pour la prise de mousse se font à partir du mois de février de l'année suivant la récolte. La conservation en bouteille sur lie est de 9 mois minimum. Dosage à 6g / litre de sucre. |
| TEMPS DE GARDE MOYEN | Entre 1 et 4 ans. |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | Entre 8 et 10 °C. |
| ACCORDS METS/VINS | Charlotte aux fraises, Feuillantine au chocolat, Tiramisu, Marrons glacés... |

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com