

CREMANT DE BORDEAUX

NICOT

Cuvée Prestige

Demi-Sec Rosé

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Crémant de Bordeaux Contrôlée.

TERROIR ET VINIFICATION : Bénéficiant de la douceur d'un climat océanique et d'un bon ensoleillement, l'appellation Crémant de Bordeaux couvre la totalité du vignoble produisant l'AOC Bordeaux. C'est en Avril 1990 que ce crémant a été reconnu Appellation d'Origine Contrôlée.

Ce vin est vinifié selon la méthode traditionnelle.

ENCEPAGEMENT : Vinifié à partir d'un cépage unique : 100% merlot

VENDANGES : Vendangé à la main

HARMONIE DES METS ET DES VINS : Parfait en apéritif, il s'entend également avec les volailles légères, comme sur un poulet aux épices. Ses notes fruitées conviennent aussi aux tartes raffinées et aux cocktails de fruits.

Se déguste à 7° C environ.

A déguster dans les 3 ans.

ROBE : Brillant, rose saumoné intense, bulle élégante

NEZ: Gourmand, sur des notes de fruits rouges (framboise, groseille) avec une belle fraîcheur mentholée.

BOUCHE : Belle attaque, mousse harmonieuse, équilibrée, fidélité au nez avec une belle persistance sur la fraise et une finale agrémentée d'un soupçon de vanille.

Degré d'alcool : 12,5%

Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

www.vignobles-dubourg.com

Mail: contact@vignobles-dubourg.com