



Célène Cuvée Royale Rosé



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Crémant de Bordeaux | Bordeaux



Cépages
Cabernet Franc, Merlot



Producteur
Famille Ballarin à Haux (33550)



Commentaire

Celene Bordeaux est né du regroupement de la maison élaboratrice historique de Crémant de Bordeaux (autrefois nommée Ballarin), et des vignobles Lannoye. Ces derniers sont constitués de trois domaines sur la Rive Droite de la Garonne et situés en appellation Castillon Côtes de Bordeaux, Puisseguin Saint-Émilion, et Saint-Émilion Grand Cru. L'AOC Crémant de Bordeaux est apparue officiellement en 1990. Le Crémant de Bordeaux est produit et élaboré sur l'aire d'appellation de Bordeaux selon la méthode traditionnelle dite Champenoise. Vendanges manuelles en clayettes, seconde fermentation en bouteille. Elevage 12 mois.



Dégustation

Robe brillante, rouge groseille, bulles fines et persistantes. Au nez, des notes de cassis se mêlent à des arômes de fruits confits. La structure de bouche est fraîche, suave, la finale longue et fruitée. Servir entre 5 et 8 degrés dans un seau à glace.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6