



DOMAINE BESANCENOT

Crémant de Bourgogne

- + **Région** : Bourgogne
- + **Niveau** : AOP
- + **Appellation** : Crémant de Bourgogne
- + **Couleur** : Rosé ou Blanc selon le millésime
- + **Cépages** : 100% Pinot Noir
- + **Alcool** : 13%
- + **Contenance** : Bouteille de 75cl



La maison Besancenot est un domaine familiale présent depuis 6 générations dans Beaune même, en Bourgogne. Le savoir-faire acquit de nos ancêtres nous permet de travailler le plus respectueusement notre terre et nos vignes afin de produire un pinot noir de grande qualité pour nos crémant.



Culture raisonnée, vendanges manuelles



Les bulles sont fines, la mousse est onctueuse et persistante. La très belle robe d'un rose brillant et délicat confère à ce Crémant de Bourgogne Brut Rosé beaucoup de délicatesse. Marqué par des notes de fruits rouges, framboise et mûre, il offre toute la vinosité du Pinot Noir.



Température de service : 8°C
Temps de garde : 5 ans



Ce vin idéal à l'apéritif est très apprécié avec un dessert chocolaté ou aux fruits ou bien encore une tarte façon tatin.