

# Celene BORDEAUX

## Crémant de Bordeaux Rosé



**CÉPAGE:** 90% Cabernet franc, 10% Merlot

**VINIFICATION:** Vendanges manuelles en clayettes, seconde fermentation en bouteille

**ELEVAGE:** 12 mois

**DÉGUSTATION:**

**Robe:** Rose foncé

**Bouquet:** Notes acidulées d'agrumes et de pamplemousse frais.

**Bouche:** Bien équilibré avec une acidité d'agrumes rafraîchissante et une sensation en bouche douce. Généreux avec une matière ample, les bulles sont fines et persistantes.

**ACCORDS METS ET VINS:**

Parfait avec de la viande blanche, du fromage corsé ou avec un dessert comme un chausson aux pommes. Un apéritif stylé pour toutes les occasions.

**GRAPES:** 90% Cabernet franc, 10% Merlot

**VINIFICATION:** Manual harvest in shelves, second fermentation in the bottle

**BREEDING:** 12 months

**TASTING:**

**Color:** Dark pink

**Bouquet:** Tangy notes of citrus and fresh grapefruit.

**Taste:** Well balanced with refreshing citrus acidity and a smooth mouth feel. Generous with ample body, the bubbles are fine and persistent.

**FOOD AND WINE PAIRING:**

Perfect with white meat, full-bodied cheese or with a dessert like apple turnover. A stylish aperitif for all occasions.