

CREMANT DE LOIRE ROSE
“Belle Rosée “

CHATEAU DE BELLEVUE

Cépages : Grolleau 65 % - Cabernet franc 35 %

Critères techniques :

- Récolte des raisins murs et concentrés
- Pressage délicat, le cépage Grolleau attendrit le cépage Cabernet Franc très marqué par son terroir
- Le séjour sur lattes s'est effectué sur 14 mois : tirage le 12/07/2006 et dégorgement le 14/09/07.

Dégustation :

Belle robe limpide, d'un éclat couleur oignon
Bulles fines et persistantes
Ses parfums subtils et vifs de framboise et de fraise
La bouche est souple faisant ressortir des impressions de fruits frais.

Caractéristiques gastronomiques :

Ce Crémant rosé rafraîchit .
Il s'accorde très bien pour des réceptions par sa couleur pastel et son côté très désaltérant.
Il peut accompagner très bien les desserts sucrés ou des longues soirées d'été,

Conditionnement :

Bout. 75 CL.
Par carton de 6 Bouteilles .

Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11