



Château de Bonhoste

Crémant de Bordeaux Rosé



Zona:	Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est
Vitigno:	70% Cabernet Franc – 30% Merlot
Terreno:	Argillo-calcareo
Superficie:	44 ha
Vendemmia:	Manuale con selezione dei grappoli
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Zona di produzione:	Est
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	83 mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione *Vignerons Indépendants*.

Assemblaggio bordolese in cui il Cabernet Franc apporta finezza e morbidezza ed il Merlot rotondità e corpo.

Abito salmone molto pallido ma vivo, con bella spuma e bollicine molto fini, al naso evoca i frutti rossi aciduli (ribes rosso, ribes nero e lampone), così come la crosta di pane fresco.

Al palato è fresco, vivo e bene equilibrato, con una piacevole persistenza che lascia sapori fruttati.



Abbinamenti

Per un aperitivo goloso o a tutto pasto con pesce crudo e cotto o carni grigliate.



▪ Guida Dussert-Gerbert 2013: 1 citazione



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**