Crémant de Bourgone Rosé Brut

François Labet

AOC Crémant de Bourgogne, França

100% Pinot Noir

12°GL

9 meses sur lie

Cor rosa brilhante, com perlage fino e persistente. Ótima presença de frutas vermelhas, sobre notas tostadas e especiadas. Atrativo frescor em boca, com ótima estrutura e persistência.

6 anos

Peixes grelhados em geral; paella; tartar de atum com ervas frescas; canapés de salmão; perfeito como aperitivo.

Servir a 8°C

Outras informações

Produtor: François Labet é oriundo de uma família enraizada na Bourgogne desde o século XV. Profundamente envolvido na produção de vinhos, François dedica-se aos vinhedos do Domaine familiar, está à frente do lendário Château de La Tour e também tem uma linha de vinhos de negociante, além de ser o presidente do sindicato dos Grand Crus da região e conselheiro de comércio exterior da França. Seus vinhos possuem estilo elegante, muito puro, cheio de energia e finesse cativante.

Clima: Clima continental, verões calorosos e invernos frios, e significativa variação de temperatura diurna/noturna.

Solo: Solos de margas calcárias, sobre subsolo de pedra calcária do Jurássico, com boa drenagem e baixa fertilidade.

Viticultura: Uvas de diferentes parcelas na região.

Vinificação: Colheita manual, maceração por 12 horas para extração de cor. Fermentação em inox, seguida de malolática. Adição do licor de tiragem, tomada da espuma em garrafas, com envelhecimento "sur lie" de 9 meses (método tradicional). Rémuage em gyropalettes, dégorgement, colocação da rolha e "muselet".