



# DOMAINE GHEERAERT

## Crémant de Bourgogne

### Rosé, 2018

#### VIGNES

##### TERROIR

Sol argilo calcaire

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle, couleur et arôme obtenu par macération

#### DÉGUSTATION & SERVICE

La robe est rose soutenu. Le nez est expressif sur des notes de fruits rouge, cerise, fraise.

En bouche, il est rond et fruité.

C'est le Crémant de toutes les occasions !

Apéritif, repas ou dessert peu sucré.

**Potentiel de garde** : A boire dans l'année, 2 à 3 ans - **Service** : Servir très frais



#### LES CRÉMANTS POUR PASSION

Christine et Claude Gheeraert exploitent la ferme familiale depuis quatre générations. Depuis 1987, ils contribuent à redonner toutes ses lettres de noblesse au Crémant, une spécialité du vignoble Chatillonnais.

Samuel, leurs fils poursuit cette quête. Leurs Crémants ont été plusieurs fois récompensés.