



VICTORINE DE CHASTENAY

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

32,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	5,45\$
	Code produit	15071021
\$	Prix licencié	26.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
🏷️	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏷️	Appellation	Crémant de Bourgogne
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12.5%
🍷	Couleur	Rosé
💧	Sucre	Brut

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les Crémants de Bourgogne Victorine de Chastenay prennent naissance sur des terres empreintes d'une beauté sauvage. Ils sont l'expression de la noblesse et de la pureté de ces territoires, d'où ils puisent audace, puissance, personnalité et générosité. Une invitation au plaisir et au partage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rosé pétillant français 100 % pinot noir est vif, vif et vif dans le verre. Des notes florales et de petits fruits rouges d'une belle pureté confèrent au vin une sensation d'énergie. Montre un soupçon d'orange sanguine sur la finale juteuse et rafraîchissante.

Accords à l'apéro, saumon et fruits rouges

NOTES SUR LE PRODUIT

100% des raisins viennent des Hautes Côtes de Beaune et Hautes Côtes de Nuits.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100% Pinot Noir, vignes de 40 ans en moyenne, pressurage direct, fermentation et élevage en cuves inox et élevage 20 mois sur lies.



- 90 Points -
Falstaff

- 87 Points -
Wine Enthusiast

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie