

# CREMANT DE BOURGOGNE ROSE JOSEPH CARTRON A.O.C.



Depuis 1975, l'utilisation du terme Crémant est réglementée et réservée aux vins effervescents préparés selon la méthode traditionnelle champenoise. Le Crémant de Bourgogne Rosé Joseph Cartron A.O.C répond à des critères de fabrication très exigeants. Bien structuré, très aromatique et très fin, il est élaboré en Bourgogne à partir de cépage Pinot Noir et d'une plus petite proportion de cépage Gamay : le premier apporte vigueur et structure au vin tandis que le second restitue toutes les notes fruitées du raisin.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les raisins subissent une fermentation courte ce qui donnera au vin sa belle couleur rosée. Ils sont ensuite pressés et le jus continue à fermenter. Le jus du début de pressurage dit cuvée, plus sucré, est séparé des jus de fin de pressurage appelés tailles. La vinification débute par la fermentation alcoolique qui permet de transformer le jus en vin. Vient ensuite la fermentation malo-lactique qui enlève l'acidité indésirable du vin. Le Crémant est un vin d'assemblage. Les vins de base sont tous dégustés et uniquement assemblés au palais : la cuvée et une petite quantité de tailles apportent une belle typicité et forment l'heureux mariage. La singularité de chaque jus apporte une richesse de goût exceptionnelle et permet d'obtenir le parfait assemblage du Crémant de Bourgogne Rosé Joseph Cartron. Puis le vin est mis en bouteille. Intervient ensuite l'ultime fermentation, cruciale, car elle déterminera la qualité et la finesse des bulles. A l'issue des neuf mois de maturation imposés par l'A.O.C., viennent les phases de remuage et de dégorgement qui éliminent les dépôts pour donner limpidité et brillance au vin.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe rose saumon clair. Belle brillance et belle limpidité. Les bulles se montrent fines et intenses.

Au nez : frais avec un fruité présent de groseilles et de framboises. Grande fraîcheur aromatique.

En bouche : l'entrée de bouche est dense, équilibrée et d'une texture racée. Belle densité. Sensation de fruits rouges frais. La finale est fraîche sur un fruité acidulé.

A servir à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Degré : 12%

Contenance : 75 cl.

A conserver couché, à l'abri de la lumière, en cave ou dans un endroit frais.

