



## EFFERVESCENT

### - CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSE -



#### Cépages

100 % Pinot Noir

#### Terroir

65% Argilo-calcaire en pente douce, orientation Sud-Ouest  
35% Argilo-limoneux orientation Sud-Ouest



#### Viticulture

Les vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Notre attention se porte sur la terre, le ciel et les fruits sans utiliser de produit chimique de synthèse.

Age moyen des vignes 40 ans

Vendanges manuelles en petites caisses

#### Vinification et élevage



Rosé de presse

Vin clair élevé sur lies pendant 9 mois

Filtration et prise de mousse

Elevage sur lattes 12 mois minimum

Dégorgement et dosage à 6g/L

#### Production annuelle

Crémant millésimé, environ 1800 par millésime



## Note de dégustation

Ouverture sur une mousse abondante et gracieuse avec un rose poudré  
En bouche, la framboise évidente s'accompagne subtilité de fruits des bois,  
c'est fruité, vif et souple  
La base de pinot noire donne une sensation de finesse et de douceur



## Accord Mets & Vins

Idéal en apéritif, les brunchs plutôt charcuterie mais aussi les desserts, les pauses sucrées

## Conditionnement

Bouteilles de 75cl

Pour accéder à nos tarifs, merci de nous contacter

**DOMAINE DE LA LUOLLE**

**Impasse de la Luolle - 71390 MOROGES  
06 21 86 05 27 /// [domaine@laluolle.fr](mailto:domaine@laluolle.fr)**