

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne



CATHARSIS

BRUT - ROSÉ

Catharsis est un ravissement aromatique digne des plus grands Rosé. Cette cuvée est un recueil d'arômes gourmands de fruits rouges. Catharsis Rosé se dévoile sur scène pour livrer une partition étincelante de notre terroir. La réminiscence d'un souvenir conjuguant plaisir et passion.

COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle
50 % Pinot Noir - 30 % Chardonnay - 20 % Gamay
Vendanges manuelles
Fermentation malo-lactique
Dosage: 12 g/l
Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est.
Vignobles de plateaux et coteaux.
Moyenne d'âge du vignoble : 30/35 ans

DÉGUSTATION

Association de richesse et de générosité, Catharsis Rosé présente une robe rose saumonée intense, limpide et brillante. Caractéristique des grands rosés, le nez révèle des arômes gourmands de fruits rouges (fraise et framboise). La bouche est fraîche et gorgée de fruits. Flatteuse et équilibrée, sa finale acidulée (groseille) laisse exprimer tout le savoir-faire de Sainchargny. La promesse d'une palette aromatique riche et complexe.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Sushi
Tartare de saumon
Filet mignon de veau
Agneau garam-massala
Canard à l'orange
Sorbet fruits rouges
Crumble rhubarbe-fraise

DOSAGE(S) ET FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Brut - bouteille (75 cl)