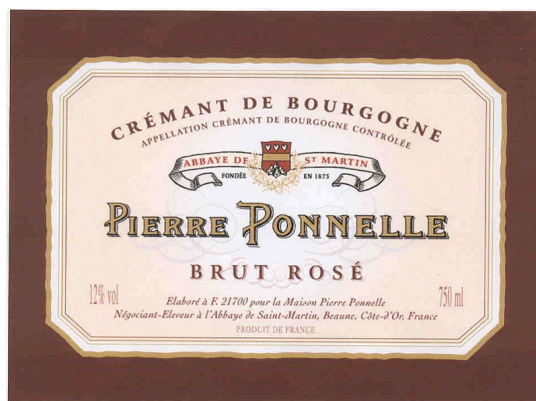




PIERRE PONNELLE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ



TERROIR

Issu de l'assemblage des quatre cépages présents en Bourgogne, le Crémant de Bourgogne Brut Rosé Pierre Ponnelle est idéal en apéritif ou au dessert.

DÉGUSTATION

Jolie robe aux nuances de pétales de rose.

Nez aux arômes de fruits rouges frais contrebalancé par une légère vinosité.

En bouche, ce crémant de Bourgogne est vif et laisse exprimer de fines bulles.

ACCORDS METS-VINS

En apéritif ou au dessert. Peut être agrémenté d'une liqueur de fruits si désiré.

RÉGION	Bourgogne
TYPE	AOC
NIVEAU	Crémant de Bourgogne
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté
TEMPÉRATURE DE SERVICE	8°
POTENTIEL DE GARDE	1 an
COULEUR	Rosé

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/XJ>

> ou flashez ce QR Code



PIERRE PONELLE, PLACE NOTRE DAME BP 172 21205 BEAUNE CEDEX

TEL : 03 80 26 33 00 - FAX : 03 80 24 14 84

WWW.PIERRE-PONNELLE.COM