

## CRÉMANT de BORDEAUX Milady Rosé

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appellatie:</b>	Crémant de Bordeaux
<b>Kleur:</b>	Rosé
<b>Inhoud:</b>	75 cl
<b>Druiven:</b>	100 % Cabernet sauvignon
<b>Alcoholvolume:</b>	12 %
<b>Temperatuur:</b>	5 à 8°C
<b>Aan te raden bij:</b>	aperitief, bij rood vlees en een brede waaier van desserts
<b>Omschrijving:</b>	<p>Deze Crémant de Bordeaux Rosé Milady van JEAN-LOUIS BALLARIN komt voort van de cepage cabernet sauvignon en werd volgens de traditionele methode gecreëerd. De kleur is vermiljoen en de parels zijn bijzonder fijn. In de neus vinden we cassis die zich vermengt met de geur van geconfijt fruit. De structuur in de mond is lekker en het einde is aangenaam, lang en fruitig. Na toevoeging van de gebruikelijke 'liqueur de tirage' blijft de Crémant gedurende 12 maanden rijpen in grote ondergrondse kalkgrotten waar een constante temperatuur heerst van 13°C. Het huis BALLARIN is al sedert 2 generaties gevestigd in het district Haux in de appellatie Entre-deux-Mers, ongeveer 30 km ten zuiden van Bordeaux.</p>

