

## CRÉMANT de BORDEAUX Milady Rosé

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	Crémant de Bordeaux
<b>Cépages:</b>	100 % Cabernet sauvignon
<b>Degré d'alcool:</b>	12 %
<b>Température de service:</b>	5 à 8°C
<b>A conseiller avec:</b>	apéritif, viandes rouges, une grande variété de desserts
<b>Description:</b>	<p>Ce Crémant de Bordeaux rosé Milady de JEAN-LOUIS BALLARIN est issu du cépage cabernet sauvignon. Il possède de bulles fines et une mousse persistante et nerveuse. La couleur est rosé intense. En bouche, il vous donnera beaucoup de fraîcheur et une belle rondeur. La société BALLARIN qui est productrice de ce Crémant de Bordeaux rosé Milady à la méthode traditionnelle, est une entreprise familiale depuis 2 générations. Elle se fait toujours un devoir de conserver la pratique des traditions indispensables à l'élaboration d'une gamme raffinée de produits authentiques et naturels. Situées sur la commune de Haux dans l'Entre-deux-Mers à 30 km au sud de Bordeaux, ses caves profondes sont enfouies dans la roche calcaire. Une température de 13°C y est constante. Le lent vieillissement tranquille dans ces caves assure une qualité exceptionnelle. Pour ce Crémant de Bordeaux rosé la période de vieillissement est de 12 mois.</p>

