

LEON GALHAUD - ROSÉ Crémant de Bordeaux

Carte d'identité

Cépages	Merlot (60 %), Cabernets Sauvignon (30 %), Cabernets Franc (10 %)
Sol	Parcelles de L'Entre de Mers et du Blayais sur terrains argilo-calcaires.
Vendanges	Vendanges essentiellement manuelles en clayettes et un pressurage sélectif des raisins entiers.
Vinification	Le Crémant de Bordeaux LEON GALHAUD Rosé est vinifié au cœur de Saint Emilion sous le château du Roy datant des 12 ^e et 13 ^e siècles, lieu symbolique de la naissance de Saint Emilion il y a 800 ans.



Histoire

Nos CRÉMANTS « LÉON GALHAUD » sont élaborés selon la Méthode Traditionnelle dans les caves souterraines creusées dans le roc à Saint-Emilion.

Elevage

La fermentation et le vieillissement ont lieu au sein des caves creusées dans la roche où il règne des conditions idéales de température et d'humidité pour la prise de mousse et l'élevage du produit.

La seconde fermentation se fait en bouteilles capsulées après ajout de la liqueur de tirage au vin de base. Il y a alors naissance du vin effervescent. Cette étape dure 9 mois minimum, durant lesquels les bouteilles sont maintenues horizontales. Cette dernière favorise l'apparition d'une mousse persistante à bulles fines et régulières.

Le remuage est traditionnellement pratiqué sur des pupitres qui maintiennent les bouteilles inclinées, goulot vers le bas. Elles sont remuées manuellement tous les jours pendant 3 à 5 semaines selon les cuvées. On procède alors au dégorgement (extraction du dépôt) et à la remise à niveau des bouteilles.

Notes de dégustation

Toujours fruités, jeunes, à la bulle soutenue mais sans excès, rafraîchissants,

Nos Crémants Blanc et Rosés sont particulièrement appréciés en apéritif.

Le Blanc Brut pourra vous accompagner tout au long d'un repas, notamment avec les coquillages et crustacés, les poissons grillés et les desserts.

