



**VICTORINE DE CHASTENAY**

CRÉMANT DE BOURGOGNE

## ROSÉ

LES VINS VICTORINE DE CHASTENAY PRENNENT NAISSANCE SUR DES TERRES  
EMPREINTES D'UNE BEAUTÉ SAUVAGE. ILS SONT L'EXPRESSION DE LA  
NOBLESSE ET DE LA PURETÉ DE CES TERRITOIRES, D'OÙ ILS PUISENT  
AUDACE, PUISSANCE, PERSONNALITÉ ET GÉNÉROSITÉ.  
UNE INVITATION AU PLAISIR ET AU PARTAGE.

Issu de vignes enracinées sur des terroirs d'altitude, ce vin révèle l'équilibre harmonieux du Pinot Noir. Délicate et subtile, sa palette aromatique nous offre des arômes de framboises et de mûres, associés à des notes finement briochées.

## DÉGUSTATION

### À L'ŒIL

D'un rose pâle, la robe étincelle. L'effervescence est joyeuse : les bulles sont fines et chantantes.

### AU NEZ

D'une belle intensité aromatique, le nez dévoile des notes de fruits rouges et de confiserie.

### EN BOUCHE

Légère et aérienne, la bouche procure une sensation de plénitude. D'une grande finesse et délicatement framboisée, elle offre une finale croquante.

### METS ET VINS

Servi aux alentours de 8°C, ce vin est un compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi des viandes blanches grillées, sushi, ou tartare de poisson. En dessert, il révélera la gourmandise des fruits rouges.

