



PIERRE RAOUX  
WINE SELECTION

# PIERRE RAOUX WINE SELECTION

## CUVÉE IMPERIALE BRUT

### - AOC CREMANT DE BORDEAUX -

Ce vin a été sélectionné par la Famille Raoux, négociant bordelais de père en fils depuis 1880. Les raisins proviennent des vignobles les plus qualitatifs de l'Entre Deux Mers au sud-est de Bordeaux. Cette Cuvée est réalisée selon un cahier des charges très rigoureux. Ce vin de fête est élaboré par Méthode Traditionnelle, dite « Méthode Champenoise » avec les cépages blancs emblématiques du bordelais.

La Cuvée Impériale Brut, boisson incontournable, célébrera tous vos événements de fête, en famille ou entre amis.

#### ZONE DE PRODUCTION

Région: Bordeaux, France  
Appellation: AOC Crémant de Bordeaux  
Cépages: 80% Sémillon – 20% Cabernet Franc  
Terroir: Argilo-calcaire et graveleux.

Age de la Vigne: 10 à 25 ans.

#### CONCEPTION

Viticulture: Vendangé à la main en cagette.  
Vinification: Récolte et pressurage effectués selon les méthodes traditionnelles champenoises. Obtention d'un jus clair sans oxydation.  
Elevage: Vieillessement sur lie pendant une année en cave souterraine à température constante de 12°C avant dégorgement.  
Dosage: 1,6 cls de liqueur d'expédition soit 10 gr/l de sucre.

#### DÉGUSTATION

Robe: La couleur est or pâle avec quelques reflets émeraude. Fines bulles à la fois persistante et intense.  
Nez: Les arômes sont fins et complexes avec quelques notes florales.  
Bouche: L'attaque est vive, les fines bulles apportent beaucoup de finesse dans le vin, très bon équilibre. Un vin rond avec une bonne fraîcheur aromatique et une sensation en bouche bien fondue.

Temps de Garde: 2 à 4 ans. Servir très frais, entre 8°C et 10°C.

