

CREMANT DE BOURGOGNE

\kʁe.mã də buʁ.gɔʁ\

BLANC DE BLANCS

BRUT

Notre Crémant de Bourgogne est élaboré à partir de raisins provenant de terroirs situés en Beaujolais et Mâconnais. Ses conditions de productions sont strictes, faisant appel à un savoir-faire traditionnel et rigoureux. Vendanges exclusivement à la main pour préserver toute la qualité du fruit.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo calcaire

CÉPAGE : 90% Chardonnay – 10% Aligoté

VINIFICATION : Vendanges manuelles – méthode traditionnelle : vinification d'un vin blanc tranquille puis prise de mousse produisant une 2ème fermentation en bouteille. Remuage et dégorgement par le froid ; ajout d'une liqueur d'expédition avant le muselage.

DEGUSTATION

Ce Crémant de Bourgogne offre un bouquet de fins arômes de fruits à chair blanche et de notes florales. La bouche conjugue la finesse des bulles et la subtilité des saveurs.

ROBE : Jaune pâle aux teintes dorées légères et fines bulles.

NEZ : Frais et discret, floral et fruité.

BOUCHE : Harmonieuse et équilibrée entre fraîcheur, rondeur et finale persistante.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritifs dinatoires et desserts.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°

GARDE : 3 à 4 ans

