

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BOURGOGNE · 85% CHARDONNAY, 15% GAMAY · BLANC



Élaboré selon la méthode traditionnelle, le Crémant de Bourgogne séduit par la finesse de ses bulles et son équilibre entre fraîcheur et gourmandise. Les arômes de fleurs blanches, agrumes et fruits à chair blanche peuvent s'enrichir de délicates notes briochées avec l'élevage. Vif et élégant, il accompagne aussi bien l'apéritif qu'un repas.

Cépage(s)

85% Chardonnay, 15% Gamay

Température de service

8 à 10°

Vendange(s)

Mécaniques

Robe

Or pâle et brillante, aux reflets lumineux et aux bulles fines et persistantes.

Temps de garde

4 ans maximum

Nez, Bouche

Pomme, poire, agrumes, fleurs blanches et nuances de brioche.

Elevage

12 mois sur lies avant dégorgement

Accord Mets/Vin

Apéritif, Tempura de crevettes, Tarte fine aux poires et amandes.

