

## Crémant de Bourgogne Extra Brut Blanc de Blancs Sans sulfites ajoutés

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Élaboré à parti de la méthode traditionnelle exclusivement à base de Chardonnay, ce crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Extra Brut a été élevé pendant 18 mois minimum sur lies et n'a eu aucuns sulfites ajoutés.

### DÉGUSTATION

ROBE	Une robe dorée
NEZ	Des notes minérales sur la craie et le silex, avec des arômes de fruits jaunes tel que la pêche de vigne et la prune
BOUCHE	Une légère acidité suivie par des notes d'épices et de cannelle.
ACCORDS	Apéritif, dessert tel que la tarte tatin et d'autres desserts à base de fruits.
TEMPERATURE	6°C/8°C
GARDE	A boire maintenant jusqu'à 3 ans.

