

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

Elaboré sur les différents vignobles de l'aire d'appellation Bourgogne, sa production n'a cessé de croître en raison de son succès auprès des consommateurs français et étrangers.



VINIFICATION

CÉPAGE Chardonnay (85%), Aligoté (15%)

VINIFICATION Elaboré selon la méthode traditionnelle à partir de cépages blancs uniquement, principalement le Chardonnay, ce Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs est élevé durant 15 mois minimum sur lattes.

DÉGUSTATION

ROBE La robe est d'un joli jaune pâle avec des reflets de couleur or.

NEZ Le nez développe des arômes de fleurs et d'agrumes qui évoluent vers des notes beurrées et briochées en vieillissant.

BOUCHE La bouche est ample et souple, avec des arômes secondaires d'une grande complexité.

ACCORDS L'apéritif et au dessert

TEMPERATURE 9°C / 10°C

VIEILLISSEMENT A boire maintenant