



## Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

### SAVOIR-FAIRE

Elaboré selon la méthode traditionnelle à partir de cépages blancs uniquement, principalement le Chardonnay (80 à 90%), ce Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs est élevé durant 15 mois minimum sur lattes.

### TERROIR

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.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un joli jaune pâle avec des reflets de couleur or. Le nez développe des arômes de fleurs et d'agrumes qui évoluent vers des notes beurrées et briochées en vieillissant.

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

### ACCORDS METS & VIN

Ce Crémant sera parfait à l'apéritif et au dessert, ou durant le repas accompagné de Noix de Saint-Jacques ou de poissons de rivière.

