

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne 100% Chardonnay 12.5% - 75 Cl

Contient des sulfites

"Vif et tranché aux arômes d'agrumes et de fleurs"



TERROIR & SOL

Un crémant de bourgogne 100% chardonnay, récolté sur un ensemble de petites parcelles aux terrains argilo-calcaires.

DÉGUSTATION

Notre Crémant de Bourgogne conserve un caractère vif et tranché. Le blanc s'habille d'une couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche avec une acidité qui permet l'équilibre entre la puissance aromatique et la légèreté recherchée. Il se parfume de fleurs blanches et d'agrumes.

ACCORDS METS & VINS

Ce crémant se mariera parfaitement avec vos apéritifs ou encore avec un dessert à la pêche.

SERVICE & GARDE

A déguster frais, à l'apéritif mais non glacé, entre 6° C et 8° C.