

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

CUVÉE S

2013



👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
6-8°C

👑 **CÉPAGE**
65% Pinot Noir et 35% Chardonnay

👑 **VINIFICATION**
Méthode traditionnelle: seconde
fermentation en bouteille
Dosage: 6g/l

👑 **ELEVAGE**
36 mois sur lattes

SITUATION
Yonne, Bourgogne

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce Crémant de Bourgogne à la robe or et aux fines bulles offre un nez fruité, aux notes d'agrumes et une bouche marquée par la puissance typique du Pinot Noir adoucie par une pointe de Chardonnay. Le tout est gourmand et bien équilibré. Il sera parfait à l'apéritif ou pour accompagner vos différents repas de fêtes.

NOTES DE PRESSE

Crémant de Bourgogne S2013 - La Feuille de Vigne - Juin 2017