

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE S2013



👑 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.