CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
CUVÉE S
2019

APPELLATION
Appellation Régionale

CÉPAGE
100% Chardonnay

VINIFICATION
Méthode traditionnelle: seconde fermentation en bouteille.
Dosage: 8 g/l

ELEVAGE
36 mois sur lattes

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
6-8°C

SITUATION
Yonne, Bourgogne

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS
D'une jolie robe or, ce crémant exprime au nez l'ampleur des arômes typiques du Chardonnay, des notes d'agrumes notamment. En bouche, nous retrouvons la fraicheur et la vivacité de ce cépage bien connu. La bulle est fine et agréable en bouche.