

## CRÉMANT DE BOURGOGNE DOSAGE ZÉRO BLANC DE BLANC 2013



👑 APPELLATION  
Appellation Régionale

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION  
6-8°C

👑 CÉPAGE  
Blanc de Blanc (100% Chardonnay)

👑 VINIFICATION  
Méthode traditionnelle: seconde  
fermentation en bouteille  
Dosage: 0g/l

👑 ÉLEVAGE  
36 mois sur lattes

SITUATION  
Yonne, Bourgogne

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Une robe or, un nez intense typique du Chardonnay dont il est entièrement issu, avec des notes d'agrumes. En bouche, beaucoup de fraîcheur et de vivacité, la bulle fine explose sur le palais et exhale les notes du Chardonnay. Une finale riche et longue. Un crémant pour les fins connaisseurs.

### NOTES DE PRESSE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Dosage Zéro - Le Parisien - 3 décembre 2022  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Dosage Zéro 2013 - Mieux vivre votre argent - Décembre 2019  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Dosage Zéro 2013 - Ecoréseau Business - Novembre 2019  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, Dosage Zéro - Saveurs Thermomix - Novembre 2019  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc 2013, Dosage Zéro - Challenges - Juin 2018  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc 2013, Dosage Zéro - Magazine Monsieur - Avril 2018