

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 fraîcheur et la vivacité de ce cépage bien connu. La bulle est fine et agréable en bouche.