

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT P100

👑 APPELLATION

Appellation Régionale

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

6-8°C

👑 CÉPAGE

Blanc de Noir (100% Pinot Noir)

👑 VINIFICATION

Traditionnelle: seconde fermentation en
bouteille

Dosage: 6g/l

👑 ÉLEVAGE

24 mois sur lattes

SITUATION

Yonne, Bourgogne

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Ce crémant présente une belle robe or et des bulles fines. Au nez, des notes de pamplemousses et d'agrumes se distinguent. En bouche, on retrouve la richesse caractéristique du Pinot Noir, une structure qui laisse présager une très belle évolution dans le temps.

NOTES DE PRESSE

Crémant de Bourgogne P100 - Nous Deux - "Un pur Pinot Noir"

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Bourgogne Aujourd'hui - 15/20

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Femme Actuelle Hors-Série - Juin 2023

Crémant de Bourgogne P100 Blanc de Noir - Journal du Dimanche - 13 novembre 2022

Crémant de Bourgogne Blanc de Noir Brut P100 - Guide Bettane & Desseave 2020 - 14,5/20

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs P100 - Guide Bettane & Desseave 2017 - 15/20