



Crémant de bordeaux
Blanc

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ● ●
Structure	● ● ● ○ ○
Puissance	● ● ● ○ ○
Volume	● ● ● ○ ○

Crémant Blanc brut nature

AOC Crémant de bordeaux

Commentaire de dégustation

Une effervescence délicate, une robe cristalline et un nez subtil mêlant des notes florales et d'agrumes. En bouche, une belle tension accompagnée de fruits blancs et d'une minéralité raffinée, une finale gourmande aux notes d'amande fraîche. Sans dosage, il exprime toute l'authenticité de son terroir.



Pomme verte



Amande fraîche



Minéral



Pêche



Framboise

Terroir

Sol Argiles Limoneuses

Cépage

100 % sémillon

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage pneumatique, débourage et fermentation alcoolique en cuve béton à température régulées. Sélection des jus les plus fins et les plus élégants. Prise de mousse et élevage sur lattes pendant au moins 24 mois chez notre prestataire. Zéro dosage lors du dégorgement.

Accords

Apéritif, Cocktail, mets fins comme un carpaccio de Saint-Jacques ou langoustines flambées.

Garde

4 ans

Température de service

5- 8°C