

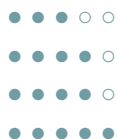
LAGRANGE BASTIDE

BRUT

AOC CREMANT DE BORDEAUX
BLANC



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



100% SEMILLON - METHODE TRADITIONNELLE

L'élégance de la bulle

Une bulle délicate, ronde et persistante.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des arômes fins de pêche blanche et d'agrumes, accompagnés d'une bulle délicate et persistante. Le Sémillon apporte nervosité et fraîcheur à une bouche ronde et onctueuse, qui s'achève sur des notes de brioche fraîche.



PÊCHE BLANCHE



POIRE



BRIOCHE FRAÎCHE



PAMPLEMOUSSE

TERROIR

Sols argilo-limoneux

GARDE

4 ans

CÉPAGE

100 % Sémillon

SERVICE

5 à 8 °C

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage pneumatique, débouillage et fermentation alcoolique en cuves béton à température régulée. Prise de mousse et élevage sur lattes chez notre prestataire.

ACCORDS

Apéritif, fruits de mer, poissons et tarte aux fraises.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018