

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Noir



LE VIGNOBLE

Encépagement : 100% Pinot noir.

Age des vignes : 50 ans.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Robe or pale, très brillant avec des bulles fines.

Aspect olfactifs :

Nez floral (fleurs blanche : acacia) avec des notes de fruits frais.

Aspect gustatif :

L'attaque est puissante, comme c'est un crémant assez vineux, il aura une bonne longueur en bouche et est bien structuré.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, pressé en grappes entières. Fermentation alcoolique et malolactique en futs de chêne (100% futs neufs).

ACCORDS METS ET VINS

Idéal en apéritif pour de bonnes occasion comme un anniversaire ou encore pour un apéritif du vendredi soir. Vous pourrez le servir seul ou en kir royal c'est-à-dire associé à une crème de fruit (framboise, pêche ou cassis).

Ce crémant est assez vineux et pourra accompagner vos repas.

QUELQUES CONSEILS...

Servir froid (environ 6°C).

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, nous pouvons garder le crémant plusieurs années, mais nous vous conseillons de le boire tout de même dans les 5 ans.

