



Crémant de Bourgogne

CAVE CHAINTRÉ

Brut

Origine	: France
Appellation	: Crémant de Bourgogne contrôlée
Alcool	: 12,5 %
Cépage(s)	: 100% Chardonnay

PRESENTATION :

Depuis 1975, le Crémant de Bourgogne est un vin d'appellation d'origine contrôlée régionale issu des terroirs et des cépages bourguignons.

ÉLABORATION

Ce merveilleux Crémant de Bourgogne est élaboré à partir de raisins provenant de nos meilleures parcelles

Vendangé exclusivement à la main pour préserver toute la qualité du fruit, les raisins sont apportés aux chais dans des caisses perforées afin d'éviter l'oxydation.

Une haute qualité de vinification sont nécessaires pour la production de cet effervescent haut de gamme .

Après l'élaboration du vin de base, une dégustation obligatoire est organisée par une commission déléguée afin de certifier la conformité des vins.

Au terme des 12 mois de fermentation, une seconde dégustation obligatoire est réalisée.

Ensuite, l'élevage sur lattes sera plus long, et nécessitera plusieurs mois (26) pendant lesquels le vin s'arrondira

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Belle robe brillante aux reflets dorés.

Nez : Complexe au nez , Il offre une palette impressionnante d'arômes dominés de fruits blancs évoluant vers l'acacia.

Bouche : Une bouche dans un halo de fraîcheur avec ses notes d'agrumes confits et de pain grillé.
Un effervescent harmonieux avec une bulle fine persistante.

Suggestions gourmandes :

Apéritif par nature, il se mariera parfaitement à des entrées comme une noix de saint jacques les huitres , le homard , les poissons nobles .



PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be

Belgium