

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT



Crémant de Bourgogne Brut

Vitigni: Aligoté / Chardonnay / Pinot Noir

Terroir: Côte Chalonnaise, Calcareo, argilloso, marne e pietroso

Vinificazione: Pressatura soffice. Decantazione naturale a freddo in vasche di acciaio inox.

Il 30% dei vini vinificato in barrique, il resto in tini.

Fermentazione a spuma in bottiglia (metodo tradizionale).

Affinamento minimo di 18 mesi in bottiglia a temperatura compresa tra 12 e 15 ° C

Temperatura di servizio: tra i 4 e gli 8 ° C come aperitivo e per il dessert,

tra i 6 e 9 ° C a tavola.

Note di Degustazione: Colore giallo dorato, i profumi sono intensi, fruttati, molto fragranti con sentori di pasticceria calda, agrumati, fiori bianchi.

Con il tempo svilupperà note tostate e sentori di frutti snocciolati, come albicocche o pesche.

Al palato è morbido, avvolgente, persistente

L'abbinamento: Il Crémant de Bourgogne può essere degustato sia come aperitivo che come dessert, ma può accompagnare anche pesce bianco alla griglia, crostacei, carni bianche e pollame nobile.