



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC DE BLANCS "PURE"

Cépage :	100% Chardonnay
Origine :	Bourgogne - 100 % Côte-d'Or
Elevage :	9-10 mois pour le vin de base - 30 % sous bois
Vins de réserve :	20-25%
Temps de garde sur lattes (après la prise de mousse)	14-16 mois 3 mois supplémentaires après dégorgement avant la mise à disposition. 5-6 g/l

Dosage :

Notre Crémant de Bourgogne Pure signe avant tout une origine, celle de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Ces terroirs produisent des vins dont les qualités exceptionnelles permettent un élevage ambitieux. En effet, une large part de la cuvée est vinifiée et maturée sous bois, un processus d'exception pour les grands effervescents.

Dégustation

Bulles très fines et régulières. De discrètes notes de fleurs blanches accompagnent une agréable minéralité. Il est vif et sa bouche est fraîche et délicate. Ce Crémant Blanc de Blancs est la plus pure expression de son terroir.

Accords mets/vins

Idéal pour un apéritif de fête, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer ou encore d'un sabayon de fruits rouges.

Service et garde

Servir très frais (8-10°C)
A déguster dans les 3 ans.