



Cépages

Assemblage traditionnel représentatif utilisant les quatre cépages bourguignons : Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Aligoté récoltés dans l'aire AOC Bourgogne.

Elaboration

Notre Grande Cuvée a été élaborée selon le cahier des charges de l'AOC Crémant de Bourgogne, avec un vieillissement de 12 mois sur lattes minimum.

Dégustation

Couleur jaune pâle et brillante.

Nez frais et fruité aux arômes d'amandes, de fleurs blanches.

La bouche est pleine et généreuse. Belle harmonie entre fraîcheur et fruits.

Accords mets et vins

Ce vin s'accorde parfaitement avec des huîtres chaudes ou des Saint-Jacques. Vous l'apprécierez aussi avec une escalope de foie gras de canard, de la mousseline de brochets sauce écrevisses.

Elements analytiques

Degré: 12 %

Dosage: 10-12 g/l. (BRUT)

Service

Servir entre 6°C et 8°C.

Potentiel de garde : 2 ans

Formats disponibles

75 cl.

Classification

AOC Crémant de Bourgogne.

Produit de France.

Les récompenses

2017 - SAKURA Japan Women's Wine Awards - Médaille d'or

2016 - CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS - Médaille de Bronze