



LOUIS BOUILLOT

Imagineur et producteur de Crémant de Bourgogne depuis 1877
Nuits-Saint-Georges, France



Crémant de Bourgogne Millésimé Éminent | Puissance et fraîcheur

Perle Rare c'est à la fois la complémentarité harmonieuse de quatre cépages emblématiques de la Bourgogne (chardonnay, pinot noir, aligoté et gamay) et la richesse de ses terroirs (Côte de Nuits, Côte de Beaune, Châtillonnais, Couchois, Mâconnais et Beaujolais). Un élevage de 24 mois minimum exalte cette cuvée millésimée fruitée et florale.

2018 fut une année abondante et très saine. Les multiples possibilités d'assemblages ont permis d'ajuster finement les équilibres aboutissant à l'expression du plein potentiel de cette belle cuvée. vivacité, longueur en bouche et fruité sont au rendez-vous.



Robe jaune pâle aux reflets dorés. La mousse est crémeuse. Au nez, les arômes floraux comme le tilleul et le chèvrefeuille dominant. À l'ouverture une touche d'amande donne de la gourmandise à cette jolie cuvée millésimée. En bouche, une bonne vivacité. Le vin est puissant et vineux. Des notes fruitées de pêche jaune et abricot se dévoilent.

Mariages délicats : un apéritif raffiné, des asperges fraîches, du bar grillé et un financier.

AOC Crémant de Bourgogne | France
Cépages : chardonnay (45%), pinot noir (35%), aligoté (10%)
et gamay (10%)
Degré : 12 % vol. Dosage : 8 g/l.
Vieillessement : 24 mois

À déguster frais, entre 6 et 8° C.





Siège social : 5 chemin des plateaux, 21700, Nuits-Saint-Georges
Boutique : 2 rue de la Berchère, 21700 Nuits-Saint-Georges



+33 (0) 3 80 62 61 44



Presse : presse@louis-bouillot.com
Service Client : info@louis-bouillot.com
Boutique : laverriere@louis-bouillot.com

