



Crémant de bordeaux Blanc

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ○ ○
Structure	● ● ● ○ ○
Puissance	● ● ● ○ ○
Volume	● ● ● ● ●

Crémant Blanc brut

AOC Crémant de bordeaux

Commentaire de dégustation

Des arômes fins de pêche blanche et d'agrumes, une bulle délicate et persistante. Le Sémillon apporte nervosité et fraîcheur à la bouche ronde et onctueuse finissant sur des notes de brioche fraîche.



Pêche



Poire



Brioche Fraîche



Poire

Terroir

Sol Argiles Limoneuses

Cépage

100 % sémillon

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage pneumatique, débourbage et fermentation alcoolique en cuve béton à température régulées. Prise de mousse et élevage sur lattes chez notre prestataire.

Accords

Apéritif, fruits de mer, poissons, tarte à la fraise.

Garde

4 ans

Température de service

5- 8°C