

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BLANC DE BLANCS



CÉPAGES

50 % Aligoté
50 % Chardonnay

DÉGUSTATION

Robe argent pâle aux reflets gris.

Ce crémant nous dévoile des notes de pommes composées, de noisettes et de fleurs blanches.

En bouche, une bonne fraîcheur avec des arômes de fruits exotiques, ses bulles très fines offrent un ensemble très harmonieux.

ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de desserts. Tarte tatin - Choux caramel

ELEVAGE ET DOSAGE

100% Cuve
Elevage sur lies : 24 mois

sucre : 7 grs/L

