

# CRÉMANT DE BOURGOGNE

## CUVÉE "1928"

### Cépage :

50% Chardonnay  
50% Pinot noir

### Elevage :

100% Cuve

### Dégustation :

Robe d'un jaune doré  
Ce crémant est très expressif, avec un nez fin et élégant présentant des notes florales et d'agrumes.  
En bouche ce crémant extra-brut saura combler les amateurs avertis.  
Bulles très fines, belle longueur citronnée.

### Accords vin et mets :

Idéal à l'apéritif ou sur des poissons ou des fruits de mer.

### Elevage et dosage

100% cuve  
Elevage sur lies : 36 mois  
sucre : 5gr/L

