

CREMANT DE BOURGOGNE

Issu d'un assemblage Pinot Noir-Chardonnay (blanc de noir), ce vin effervescent est une appellation d'origine contrôlée. Sa puissance aromatique et sa légèreté font de ce vin un des symboles de la Bourgogne.



CEPAGES :

50% PINOT-NOIR, 50% CHARDONNAY

RENDEMENT :

70 HL / HA

ELEVAGE :

SUR LIES EN CUVE INOX

DEGUSTATION :

UNE MOUSSE AÉRIENNE ET DE FINES BULLES ANIMENT UNE BELLE ROBE D'OR.
LE BOUQUET À DOMINANCE FLORALE EST ACCOMPAGNÉ DE NOTES D'AGRUMES, LE TOUT OFFRANT UNE BELLE HARMONIE ENTRE L'ONCTUOSITÉ DE SA CHAIR ET SA DÉLICATE FINALE.

GARDE :

2 ANS

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT :

APÉRITIF, GOUGÈRES.

TEMPERATURE DE SERVICE :

ENTRE 4 ET 8 °C À L'APÉRITIF ET EN DESSERT
6 À 9 °C À TABLE.

DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN
20 RUE DU DOCTEUR TRADIEUX
SAINT-BRIS-LE-VINEUX 89530 FRANCE

TEL. 03.86.53.33.73
FAX. 03.86.53.38.48

CONTACT@BERSAN.FR