

METHODE TRADITIONNELLE

« CUVÉE LOUIS BERSAN »

Issu d'un assemblage Chardonnay (70%) et Aligoté (30%), ce vin effervescent blanc de blanc représente à merveille toute la finesse et la légèreté d'une méthode traditionnelle.



CEPAGES :
70% CHARDONNAY, 30% ALIGOTÉ

RENDEMENT :
70 HL / HA

ELEVAGE :
CUVE INOX THERMORÉGULÉE

DEGUSTATION :
EQUILIBRE PARFAIT ENTRE SON OLFACION FINE (FLEURS BLANCHES ET FRUITS EXOTIQUES) STIMULÉE PAR UNE FRANCHE EFFERVESCENCE ET PAR UNE BOUCHE AU DIAPASON D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE.

GARDE :
1 À 2 ANS

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT :
APÉRITIFS/DESSERTS

TEMPERATURE DE SERVICE :
5°C

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