

LES FESTIFS

Crémant de Bourgogne

Dégustation :

Le cépage Chardonnay révèle la fraîcheur et la finesse, son nez présente des arômes de fleurs blanches, en bouche une bulle très fine.

Accords Mets/Vins :

Il se déguste tout simplement en apéritif ou en dessert.

Vinification :

Prise de mousse en bouteille



Appellation	Crémant de Bourgogne
Superficie	0.5 ha
Âge des vignes	De 10 à 15 ans
Densité de plantation	8 000 pieds / ha
Nature du sol	Argilo-calcaire
Cépage	Chardonnay
Rendement moyen	50 hl / ha
Vendanges	Manuelles



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO