

CREMANT DE BOURGOGNE

75cl et 150cl

■ Terroir

100% Chardonnay, cette cuvée est récoltée manuellement. Assemblage de raisins provenant du Mâconnais septentrional, cultivés sur des sols calcaires et marneux.

■ Vinification - Elevage

Vinification en méthode traditionnelle. Elevage sur lattes pendant 12 mois minimum. Elaboré et mis en bouteille à la Cave de Viré.

■ Dégustation

Robe jaune clair, disque persistant, brillant. Nez typé chardonnay, intense, délicat sur des notes de fleurs blanches et de fruits secs. Bouche séduisante, petites bulles en attaque dans une chair fine et aiguisée. Rétro-olfaction d'agrumes et de fruits blancs. Finale envoûtante et digne de représenter la bourgogne effervescente.

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 9°C à l'apéritif, sur un Soufflet glacé aux Poires, un Clafoutis Pommes et Pain d'épices.

Le petit plus....

Appellation d'Origine contrôlée depuis 1975, le Crémant de Bourgogne est aujourd'hui un acteur incontournable du monde des bulles.



En Vercheron - 71260 Viré - France
Tél. 33 (0)3 85 32 25 50
Fax 33 (0)3 85 32 25 55
www.cavedevire-bourgogne.com
cavedevire@wanadoo.fr

Cave de Viré
La Passion Partagée