

Crémant de Bourgogne

Appellation Crémant de Bourgogne Contrôlée

Vin effervescent

Le vin effervescent de Bourgogne entre dans l'Histoire en 1830

Env. 1845 ha en production

Rendement limité à 78 hl/ha.

Notre production : 0,30 ha

Climat : Cotât Topart

Cépage : Chardonnay

Vendange manuelle

Vinification : Méthode traditionnelle

Elaborateur : Boisset FGV

Couleur : Blanc

Brut



A boire jeune, une maturité de deux à trois ans est idéale

A servir frais entre 6 et 8°C

Se boit volontiers à l'apéritif ou en dessert