

Crémant de Bourgogne

Appellation Crémant de Bourgogne Protégée

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

Cépage : Assemblage des cépages emblématiques de la région

(Cépages dominants : Chardonnay & Pinot noir)

Vendange manuelle

Vinification : Méthode traditionnelle

12% vol.

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