

Crémant de Bourgogne

Appellation Crémant de Bourgogne Contrôlée
Qualitätsschaumwein
In 1830 eingeführt
Produktionsfläche : 1845 ha
Weinlese : 78 hl/ha.

Unsere Produktionsfläche : 0,30 ha
Climat : Cotât Topart
Rebsorte : Chardonnay
Weinlese von Hand
Weinreife : traditionelles Flaschengärverfahren

Verarbeitet von : Boisset FGV

WeinFarbe : Weiß
Brut



Trinkreife : Eine Reife von zwei bis drei Jahren ist ideal
Serviertemperatur : Zwischen 6 und 8°C

Wird gerne als Aperitif oder zum Dessert getrunken.