
Crémant de Bourgogne

Appellation Crémant de Bourgogne Contrôlée

Qualitätsschaumwein

In 1830 eingeführt

Produktionsfläche : 1845 ha

Weinlese : 78 hl/ha.

Unsere Produktionsfläche : 0,30 h

Rebsorte : Mix von den berühmten Burgunder Rebsorten

(Die führenden Rebsorten sind Chardonnay und Pinot noir)

Weinlese von Hand

Weinreife : traditionelles Flaschengärverfahren (12 Monate)

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.