

Perle d'Ivoire

Crémant de Bourgogne

INFORMATION

Appellation : Crémant de Bourgogne

Cépage : Chardonnay et Aligoté

Alcool : 12

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Le doux pressurage pneumatique respecte l'intégrité des baies. Un fractionnement des jus produit des moûts d'une grande qualité. Le débourageage par le froid et la fermentation alcoolique, réalisés à basse température, préservent la personnalité du vin, en particulier ses arômes. Après la prise de mousse en bouteille, Perle d'Ivoire reste sur lattes pendant plus de 18 mois. Ce long élevage l'affine et lui apporte une grande élégance.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune, reflets verts dorés, élégant train de bulles

Nez : Nez fleurs blanches, agrumes, notes beurrées et briochées.

Bouche : Bouche souple et ample, vivacité, arômes lactés.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 6 et 8°

Accords mets et vins : Un vin d'une grande souplesse où l'expression aromatique florale appelle tout naturellement des saveurs végétales telles que des feuilles d'endive garnies, adoucies par de la noix ou du miel, la fraîcheur du chèvre frais, parsemées de fleurs comestibles, en écho aux notes de tête...

Garde :

