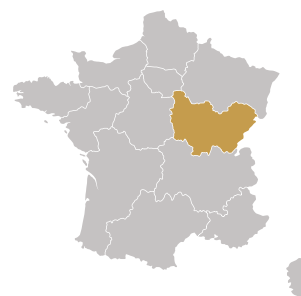
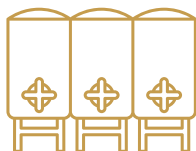




Crémant de Bourgogne BdB Sans Sulfites Perle d'Ivoire -Louis Bouillot-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

La delicata pressatura rispetta la bacca, la divisione del succo garantisce un mosto di alta qualità. La decantazione a freddo seguita dalla fermentazione a temperatura controllata, preservano la personalità del vino, in particolare gli aromi. Questa cuvée rappresenta il primo approccio al mondo dei senza solfiti, cercando di proporre la naturale espressione del vino.



AFFINAMENTO

Dopo la prise de mousse in bottiglia, il vino riposa in bottiglia per 18 mesi su listelli di legno che mantengono la bottiglia in posizione orizzontale. Questo affinamento conferisce al vino grande eleganza e il minimo dosaggio ne preserva scrupolosamente il carattere; il vino ottenuto è un Crémant rappresentativo del suo terroir.



Vino dal color giallo con riflessi verdi e dorati e delicate bollicine.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Il naso si apre con fiori bianchi e agrumi, sviluppando poi note di burro e di brioche.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Chardonnay (Savigny-lès-Beaune),
Aligoté

TIPOLOGIA AGRICOLA

Guyot

VENDEMMIA

Manuale



Pieno e tondo al palato con una bella vivacità, bella complessità negli aromi secondari. Perfetto in abbinamento con un'ampia varietà di piatti, dai più semplici ai più elaborati (verdure, frutti di mare, ostriche, carne bianca...).