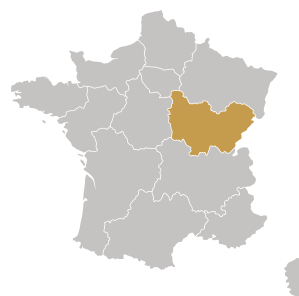
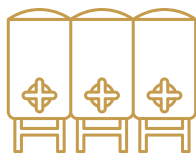




Crémant de Bourgogne Chenôvre Les Grands Terroirs -Luis Bouillot-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in cui viene tenuto solamente il mosto fiore; il mosto viene poi diviso sia per la fermentazione alcolica che malolattica. Una parte viene trasferita in acciaio e il restante 30% in botti di legno, il tutto per un periodo totale di 8 mesi sui lieviti.



AFFINAMENTO

Il mosto viene unito per la prise de mousse. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di più di 40 mesi.



Colore dorato brillante, con bollicine sottili e persistenti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Vino nel complesso strutturato, con note floreali al naso e ben bilanciato al palato con un bel finale lungo.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Chardonnay

DOSAGGIO

4 g/L

VENDEMMIA

Manuale e precoce



Crémant corposo al palato, bilanciato da una dolce croccantezza. Note delicatamente tostate si uniscono a sentori di pane fresco e miele.