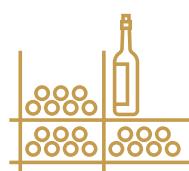


#### VINIFICAZIONE

Il Crémant de Bourgogne è composto al 100% da Pinot Noir, un omaggio al grande Pinot Noir della Côte de Nuits. Le viti sono piantate in un terreno eccezionale, di argilla marna profonda, e si trovano di fronte al Clos de Vougeot, un famoso Grand Cru. Le piante sono ben radicate e si trovano a una posizione alta, favorevole per l'espressione massima del Pinot Noir.



#### AFFINAMENTO

Il vino esprime al massimo la tipicità del Pinot Noir, con un affinamento di 48 mesi che permette di ottenere una grande eleganza e un equilibrio perfetto.



Perlage fine e persistente, caratteristico di un Crémant de Bourgogne di qualità.

## Crémant de Bourgogne En Bollery Les Grands Terroirs

-Louis Bouillot-



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi delicati di frutta rossa fresca, pesche da vigna, pane appena sfornato e miele. Il bouquet è elegante e raffinato, con una leggera nota di freschezza.



France  
Borgogna  
Nuits Saint Georges



#### CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

#### TIPOLOGIA

Spumante

#### ALC./VOL.

12%



#### VITIGNO

Pinot Noir

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

#### VENDEMMIA

Manuale



Elegante e bilanciato, con una lunga persistenza che rivela un accenno di amaro, segno della giovinezza del vino. Il Pinot Noir è generosamente espresso nel finale, che lascia una sensazione fresca e vibrante.