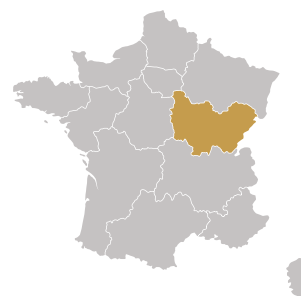
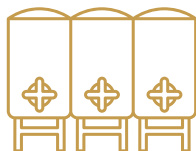


PWS
Premium Wine
Selection

Crémant de Bourgogne
Extra Brut
Pure Origine 71/22
-Luis Bouillot-

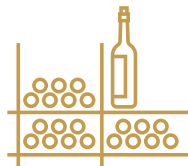


France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente pressate e il mosto è raffreddato per mantenere intatti i sapori fruttati. Nessun solfito viene aggiunto, preservando la vivacità naturale del vino.



AFFINAMENTO

Almeno 15 mesi sui lieviti per esaltarne la profondità.



Colore dorato brillante, con bollicine sottili e persistenti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi iniziali di burro che si aprono su note di frutti rossi, lampone e prugna damascena, con un finale fresco e un accenno di kirsch.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale e precoce



Vino di grande volume e freschezza, con una struttura armoniosa e vivace che mantiene il carattere fruttato.