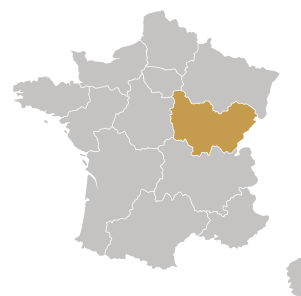
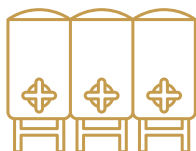




Crémant de Bourgogne
Grande Réserve Brut
Perle de Vigne cc.1500
-Louis Bouillot-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Affinato per esaltare la freschezza e la vivacità del vino per almeno 24 mesi.



Color giallo dorato con riflessi ambrati e un'abbondante spuma.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è fruttato e complesso, con aromi di frutta a polpa bianca, agrumi e un leggero tocco di lampone e fragola. L'evoluzione di questo Crémant è delicata, e prosegue con note di pane tostato e miele.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Chardonnay, Pinot Noir,
Aligoté, Gamay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Al palato è bilanciato e persistente. Ottimo compagno per un sofisticato aperitivo e perfetto nell'abbinamento con asparagi freschi, spigola alla griglia o piccola pasticceria appena sfornata.