

# CREMANT DE BOURGOGNE Blanc de Blanc Brut

## ■ Terroir

Cuvée récoltée manuellement.  
100% Chardonnay.

## ■ Vinification - Elevage

Vinification en méthode traditionnelle.  
Elevage sur lattes pendant 12 mois.

## ■ Dégustation

Robe or-vert légèrement dorée, limpide. Bulles légères et persistantes.

Très élégant au nez, avec des odeurs florales fraîches dominantes (fleurs blanches) ainsi que de subtiles notes fruitées de poire et de pêche.

Bouche ample, harmonieuse dû à un bel équilibre entre l'acidité et le sucré.  
Excellente et nette expression aromatique, avec beaucoup de fraîcheur.

## ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 9°C à l'apéritif, sur une salade de fruits exotiques, un millefeuille, des coins pochés avec gaufrettes...



Conditionnement: 75 cl



*Cave d'Azé*  
Cave Coopérative Vinicole d'Azé  
71260 Azé - France  
Tél. 03 85 33 30 92  
Fax. 03 85 33 37 21  
E.mail [contact@caveaze.com](mailto:contact@caveaze.com)