

CREMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Blancs

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