

CREMANT DE BOURGOGNE Blanc de Noir Brut

■ Terroir

Cuvée récoltée manuellement issue d'un assemblage de raisins provenant de la Bourgogne septentrionale, cultivés sur des sols calcaires.

90% Pinot Noir – 10% Gamay

■ Vinification – Elevage

Vinification en méthode traditionnelle.

Elevage sur lattes pendant 12 mois.

■ Dégustation

Robe jaune or, disque persistant, brillant.

Nez expressif, minéral, notes de fruits exotiques.

Bouche ronde, équilibrée et persistante.

Rétro-olfaction de fruits blancs et secs.

Belle harmonie d'ensemble.

■ Accord mets et vin

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



Cave d'Azé
Cave Coopérative Viticole d'Azé
71260 Azé - France
Tél. 03 85 33 30 92
Fax. 03 85 33 37 21
E.mail contact@caveaze.com