



CRÉMANT

Millésime : 2008

Alcool : 12.6%
Acidité : 6.3 g/l AT
Sucre résiduel : 3.1 g/l

Terroir

Argilo calcaire

Cépage

Pinot Noir 100%

Particularités d'élaboration

La seconde fermentation (pris de mousse) pour ce Crémant 2008 a consommé du sucre résiduel laissé par la première fermentation du vin de base et un complément de sucre de canne biologique. Au dégorgement le Crémant ne reçoit pas de soufre ni de liqueur d'expédition. Il reste nature.

Dégustation

Couleur jaune, aux reflets cuivrés avec une fine effervescence - nez fin d'amandes blanches et de cannelle, avec des touches minérales et fumées - palais sec et corsé avec une belle acidité et des saveurs d'amande blanche et de fruits secs - une longue finale de pierre calcaire.

Température conseillée : 10°C -

Accompagnement

Crémant sec pour l'apéritif et pour la gastronomie (entrées, poissons, viandes blanches)