

Perle de Jade (BIO)

Crémant de Bourgogne

INFORMATION

Appellation : Crémant de Bourgogne Bio

Cépage : Aligoté, Pinot Noir, Chardonnay, Gamay

Alcool : 12%

Certification : Vin Biologique

VINIFICATION

Méthode : Vinification selon le cahier des charges Ecocert*.

Cette bouteille a vieilli un an sur lattes et avec son dosage minimaliste, cette première cuvée bio laisse libre cours à une personnalité franche et vive, longue et délicate

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante, jaune pâle, reflets verts.

Nez : Ce n'est pas le fruité qui caractérise ce vin, mais sa tension. Une trame acide, notes de pierre à fusil, herbes coupées, laurier, chèvrefeuille, pain grillé, tilleul. Un sillage frais.

Bouche : La bouche assume son acidité citronnée, avec amplitude.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : A déguster entre 6° et 8°

Accords mets et vins : Ce jus s'adoucit de velouté : tomates séchées d'Italie, olives de Kalamata, tapenade de Provence, ...

Sa grande pureté aime le chèvre frais sur pain grillé, et l'indispensable grain de sel et sa touche de rondeur !

Garde :

