

Perle de Nuit

Crémant de Bourgogne

INFORMATION

Appellation : Crémant de Bourgogne

Cépage : pinot noir

Alcool : 12%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Un pressurage pneumatique doux est réalisé immédiatement après la cueillette afin de conserver au mieux les arômes des vins. Son élevage de plus de 24 mois sur lies permet à Perle de Nuit d'exprimer toute sa puissance et son élégance.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe nacrée

Nez : Nez expansif, arômes délicats, petites baies rouges, fruits à l'eau de vie. Riche et équilibré, long.

Bouche : C'est avant tout une trame vineuse, terrienne, dont la fibre serrée à la vinification s'est graduellement ouverte à une puissance en bouche d'une persistance profonde, puisée dans le temps de la garde.

SERVICE & CONSERVATION

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

Accords mets et vins : Cette chair élégante entre en symbiose avec les saveurs carnées et fermes des viandes rouges, du jambon de Bayonne, de la viande des grisons ! S'il n'aime pas les artifices on peut néanmoins l'associer à un peu d'épices : tajines, volaille aux abricots et raisins secs, saveurs tandoori...

Garde :

