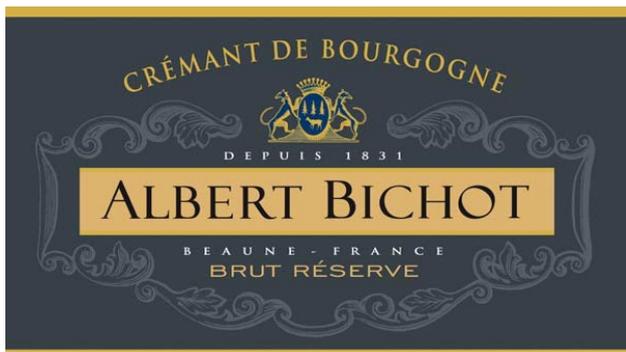


CRÉMANT DE BOURGOGNE

UN GRAND CRÉMANT, FRAIS ET SAVOUREUX, ISSUS DES 2 NOBLES CÉPAGES DE LA BOURGOGNE.



DÉGUSTATION

Bulles fines et régulières. Un nez d'agrumes (citron vert, pamplemousse rose), de fleurs blanches précède une bouche pleine de vivacité et de fraîcheur. Très belle longueur en bouche nette et précise.

ACCORDS METS-VINS

Idéal pour un apéritif de fête, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer, des poissons (saumons d'Ecosse à l'unilatérale par exemple) et des volailles à la crème.

TERROIRS

POINTS CLÉS

AOC : Crémant de Bourgogne

Couleur : Blanc

HISTOIRE

La variété des cépages utilisés et le choix de leur origine résulte de la recherche d'un équilibre entre le Chardonnay (tension, fleurs blanches, minéralité), et le Pinot Noir (fruité, densité, vinosité).

Cette cuvée va puiser son originalité dans un savoir-faire alliant la vinosité des vins de base compensée par une tension d'un Brut faiblement dosé.

ALLER PLUS LOIN

Rendez-vous sur www.hospices-beaune.com pour acheter ce vin en primeur lors des prochaines enchères ou découvrir d'autres vins. Vous pouvez également flasher le QR Code ci-contre.

HOSPICES-BEAUNE.COM : LE SITE DÉDIÉ AUX VINS DES HOSPICES CRÉÉ PAR ALBERT BICHOT, ACHETEUR N°1

Albert Bichot est une grande maison de Bourgogne familiale et indépendante, propriétaire de plus de 100 ha de vignes en Bourgogne à travers plusieurs domaines d'exception. Grâce à un savoir-faire unique dans la sélection, l'achat et l'élevage des grands vins de ce domaine unique au monde, Albert Bichot est l'acheteur n°1 aux enchères. Depuis 2009, notre site www.hospices-beaune.com permet d'acheter en ligne aux enchères et de vivre une expérience d'exception.

