

Crémant de Bourgogne Brut

AOP Crémant de Bourgogne, Effervescent



Terroir granitique



Agriculture conventionnelle



Pressurage lent suite auquel seules les premières presses sont conservées pour élaborer la cuvée



Élevage malolactique en cuves inox



Chardonnay 35 %, Pinot Noir 25 %, Gamay 20 %, Aligoté 20 %



Robe jaune or, bulles fines. Nez fruité aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, on retrouve des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une touche beurrée.



Service : 9 °C



A boire dans l'année pour profiter de sa fraîcheur



Accords parfaits :

Apéritif, saumon gravlax, sushis, tarte amandine aux poires.



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bouteille Champenoise 75 cl	3 454 100 260 272	3 454 100 360 279	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8.4	855	