

BLASON DE BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne Brut Réserve



CCNP 10970131
Prix SAQ : 20.30\$
Prix Licencié :



Cépages

Pinot Noir, Gamay, Chardonnay et Aligoté

Vignoble

Raisins provenant de 20 villages différents du Nord de la Bourgogne.

Vinification et Élevage

Vendanges manuelles pour éviter les dommages possibles aux grappes de raisins. Les grappes sont ensuite pressées et la fermentation en cuves inox suivra avec les meilleurs raisins. Pour exceller dans l'art du crémant de Bourgogne, le vin sera sur son lie quelques années pour favoriser l'harmonie de la levure et du vin.

Notes de dégustations

La robe brille au premier regard d'un or pâle très lumineux. Pour le plaisir des yeux, elle laisse également dévoiler des reflets rosés et argentés tout en nuances.

L'impatience du bouchon ne lui résiste pas et dans le verre, une sarabande de bulles fines exalte un nez où les agrumes et les fruits à chair blanche sont à la fête.

La bouche se dessine dans un franc sourire. Vive et croquante, elle est tout en dynamisme et son acidité, adroitement contenue par des arômes d'abricot et de cannelle, lui confère une fraîcheur incomparable.

Dépourvue d'agressivité comme de tout mauvais sentiment, la finale ne nous laisse qu'un seul désir : celui de reprendre un verre afin de goûter de nouveau au bonheur.

Conseil de consommation

Apéritif, roulade de saumon fumé au fromage à la crème ou triangle de pâte feuilletée à l'épinard et au feta.

Importation Épicurienne

R.A. Fortin Inc.



Importation Épicurienne R. A. Fortin Inc., 7900 boul. Taschereau, Édifice B-suite 105, Brossard, Québec, J4X 1C2
<http://www.importation-epicurienne.com>

Tél. : +1.450.671-0631 Fax : +1.450.671-2457 e-mail: info@importation-epicurienne.com