

Domaine De Rochebin

Crémant de Bourgogne Blanc 2017

Région :	Bourgogne
Appellation :	Crémant de Bourgogne
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Bulles fines aux arômes de Chardonnay très prononcés, vin très féminin

▫ ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.

▫ DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, limpide, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, fruité, intenses arômes de fleurs blanches, arômes de citronnelle, légers arômes de citron.

BOUCHE : Fraîche, intense, perlante, notes de fruits frais, légèrement minérale, corps léger, bonne intensité, longue persistance, notes de brioche.

▫ SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 10°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2026

- **ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits rouges