

Domaine De Rochebin

Crémant de Bourgogne Blanc

Région : Bourgogne

Appellation : Crémant de Bourgogne

Couleur : Blanc

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°