

Couvent des Visitandines



CRÉMANT BRUT

de Bourgogne

PRÉSENTATION

La robe est brillante et limpide avec des reflets jaune clair. Les bulles sont fines et délicates. Son nez frais est fruité et très parfumé (fruits jaunes, fruits secs).

La bouche est ample et équilibrée. Très beau bouquet aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif ou accompagné d'un crumble aux pommes caramélisées.

Température de service : 6°C - 8 °C

Les vins de base sont mis en bouteille en janvier de l'année suivant la récolte et vieillissent sur lies de 15 à 18 mois. Ce vieillissement long sur lies est un facteur qualitatif apportant une maturité plus prononcée.