

## CHARDONNAY BRUT MÉTHODE CHARMAT

### TERROIR

Ce vin effervescent résulte de la méthode Charmat dont la prise de mousse s'effectue en cuve.

### DÉGUSTATION

La robe est claire, tirant sur des reflets argentés. La bulle est présente et accentue la fraîcheur retrouvée en nez mais aussi en bouche.

### ACCORDS METS-VINS

En apéritif, agrémenté d'une liqueur de fruits ou un à dessert base de crème.

RÉGION	Bourgogne
TYPE	AOC
NIVEAU	Crémant de Bourgogne
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	8°C
POTENTIEL DE GARDE	1 an
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site  
[WWW.CVA-BEAUNE.COM](http://WWW.CVA-BEAUNE.COM)  
> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/XF>  
> ou flashez ce QR Code

