

CHARDONNAY BRUT MÉTHODE TRADITIONNELLE

TERROIR

Un vin effervescent respectant la méthode traditionnelle. Le chardonnay s'exprime pleinement sous la forme pétillante.

DÉGUSTATION

Belle couleur dorée. Robe or, aux légers reflets œil de perdrix. Bulles régulières.

Un nez d'une belle intensité aromatique, frais et fruité qui développe des arômes d'amandes et de pain grillé.

En bouche la fraîcheur se combine à une belle maturité gustative pour un ensemble riche et en finesse.

ACCORDS METS-VINS

En apéritif ou au dessert. Nature ou agrémenté d'une liqueur de fruits.

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

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/XG>

> ou flashez ce QR Code

