

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 |



PIERRE PONNELLE

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

