FR-BIO-01
Agriculture France

DOMAINE PATRICE ARNAUD

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Prestige

Crémant de Bourgogne
EFFERVESCENT BRUT **AOP**
BIO

Plein de charme, ce crémant vous accueille dans une ambiance de fête !

LE TERROIR

Sol: Argilo-calcaire
Rendement: 40 hl / ha

LA VIGNE

Âge: 15-30 ans, avec des racines profondes descendant jusqu'à la roche mère.

Production annuelle: 1500 bouteilles (75cl)

Agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges manuelles, avant la maturité ultime du raisin pour garder l'acidité qui donnera la fraîcheur

Pressurage direct et fa à basse température

Mise: Ajout de liqueur de tirage pour créer l'effervescence, entraînant une 2ème fa en bouteille et le gaz. Bouteilles tête en bas et tournées régulièrement. Dégorgeage après plusieurs mois et ajout de liqueur avant bouchage.

DÉGUSTATION

Robe: Or brillant dévoilant un fin cordon de bulles délicates

Nez: Subtil avec des notes citronnées, florales, miellées

Bouche: Équilibre entre vivacité des agrumes et finesse des arômes de fruits à chaire blanche.Belle longueur, légèrement beurrée.

Alcool	Cépage	Garde	Température
12% Vol.	100% Chardonnay	3-4 ans	8-10°C

- Apéritif
- Fruits de mer
- Poisson sauce blanche
- Veau
- Dessert

© 2021 Domaine Patrice Arnaud. Tous droits réservés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

DOMAINE PATRICE ARNAUD
www.domaine-patrice-arnaud.com - contact@domaine-patrice-arnaud.com
99 rue des Vendangeurs 69210 St Germain Nuelles - +33 (0)6 67 63 97 43