

# Brut Crémant de Bourgogne

Traditionnel - frais - floral



Origine	Cépage
Burgund	
Producteur	Type de fermeture
Moillard-Grivot	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	80088700
Culinnaire	Élevage
Apéritif, volaille avec des sauces crémeuses, fruits de mer, pâtisseries à base de levure ou desserts avec des fruits	

## À PROPOS DU VIN

Les raisins proviennent des sols calcaires et marneux de la Côte de Nuits, des Côtes de Beaune ainsi que des sols granitiques de la Côte Chalonnaise. L'élevage du crémant se fait selon la méthode traditionnelle. Dès leur arrivée, les raisins sont pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier à 18°C. Avant la fermentation en bouteille, les vins sont assemblés, puis le vin est élevé pendant au moins 12 mois (« sur latte ») et est remué à l'aide du système Gyropalette, pour finir par le dégorgement du vin final.

Qualité: La diversité des sols de Bourgogne donne à ce crémant son arôme unique.



## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Jaune citron clair avec des reflets brillants, perlage élégant et fin.

### Aromatique

Aromatique: Palette aromatique fraîche et fruitée, nuances florales, notes d'élevage très fines, brioche, légère note de noix en finale.

### Corps

Corps: Attaque très longue, acidité délicate, arômes clairs, puissant en bouche avec un bel arôme de noisette bien présent.



En savoir plus et commander maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)