



Crémant de Bourgogne Brut Perle Rare

———— Maison Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE A.O.C.

TIPOLOGIA Spumante

NAZIONE Francia

REGIONE Borgogna

ANNATA IN COMMERCIO 2014

VITIGNO 45% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 20% Gamay, 10% Aligoté

TIPOLOGIA AGRICOLA Convenzionale

VENDEMMIA Manuale e precoce

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione e la presa di spuma in bottiglia, si affina sui lieviti per almeno 3 anni.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Uno spumante Brut dal fascino elegante, si veste di giallo carico e si offre al naso con note di agrumi, cedro e fiori d'arancio, che adornano una sensazione di succosa pesca e frutti bianchi; sul palato è insieme fresco ed intenso, esaltato da un rilascio di carbonica sottile che amplia l'impatto e la tensione gustativa.

FORMATI E CONFEZIONI : bottiglie da 75 cl - magnum 150 cl