

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



## Perle d'Or

Crémant de Bourgogne

*Louis Bouillot*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC Crémant de Bourgogne
<b>TIPOLOGIA</b>	Spumante
<b>NAZIONE</b>	Francia
<b>REGIONE</b>	Borgogna
<b>PROVINCIA</b>	Nuits Saint Georges
<b>VITIGNO</b>	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale e precoce

### VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Parte dello Chardonnay viene vinificato in vecchie botti di rovere, dove matura per circa 6 mesi.

### AFFINAMENTO

Affinamento di 36 mesi in botti di rovere.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di color giallo tenue, con un perlage fino e delicato e persistente. Sprigiona un bouquet ricco di note floreali di caprifoglio e fiori di tiglio, cui seguono aromi di pesca e albicocca; il tutto evolve in una freschezza aromatica con profumi di vaniglia e tostati.

Al palato è immediatamente percettibile l'aroma di limone, che lascia poi spazio ad intensi sapori fruttati.

Perfetto per aperitivi ma anche con piatti nobili e raffinati.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.