

P.S.
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Perle Rare

Crémant de Bourgogne

Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE	AOC Crémant de Bourgogne
TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Nuits Saint Georges
VITIGNO	45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, Gamay 9%, Aligoté 6%
VENDEMMIA	Manuale e precoce

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

Affinamento di almeno 24 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di un bellissimo color giallo dorato con riflessi ambrati e un'abbondante spuma. Al naso è fruttato e complesso, con aromi di frutta a polpa bianca, agrumi e un leggero tocco di lampone e fragola. L'evoluzione di questo Crémant è delicata, e prosegue con note di pane tostato e miele. Al palato è bilanciato e persistente. Ottimo compagno per un sofisticato aperitivo e perfetto nell'abbinamento con asparagi freschi, spigola alla griglia o piccola pasticceria appena sfornata.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 cl.