

Crémant de Bourgogne Grande Cuvée

Nom	<i>Crémant de Bourgogne «Grande Cuvée » 2008</i>
Dégustation	<i>Nez : complexe avec des notes d'agrumes, citronnées</i>
	<i>Bouche : - attaque sur la fraîcheur qui cède la place à des notes briochées légèrement vanillées. - belle longueur en bouche.</i>
	<i>Robe : dorée intense</i>
Cépage	<i>100 % Chardonnay</i>
Température	<i>à servir entre 8 et 10°C</i>
Viellissement	<i>à boire dès aujourd'hui et tout au long de l'année</i>
Nos conseils culinaires	<i>- apéritif - dessert aux fruits rouges</i>

