



Francia

## Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs Chermette

Spumante



Il Crémant de Bourgogne Brut Chermette è uno spumante fresco e piacevolmente fruttato, realizzato secondo le regole del Metodo Classico. Si tratta di un raffinato Blanc de Blancs elaborato con Chardonnay in purezza, che mette in luce tutta l'eleganza e la ricchezza aromatica del vitigno borgognone. Le uve di eccellente qualità, provenienti da una selezione delle parcelle più vocate della tenuta e un equilibrato assemblaggio di vini base di tre diverse annate, regalano un'etichetta connotata da una straordinaria armonia e freschezza espressiva, tutta giocata sulle note floreali e fruttate. Il Brut Crémant de Bourgogne Chermette nasce da uve che provengono da parcelle di Chardonnay situate nella zona sud della regione del Beaujolais, in particolare nei territori comunali dei borghi di Pierres Dorées a Oingt, Légny, le Bois d'Oingt e Saint Vérand.

Denominazione: Crémant de Bourgogne AOC

Vitigni: Chardonnay 100%

Regione: Borgogna ( Francia )

Gradazione alcolica: 12.5 %

Vinificazione: Raccolta manuale, fermentazione alcolica a temperatura controllata e rifermentazione secondo il metodo Charmat

Affinamento: 12 mesi sui lieviti

Colore: Giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente

Gusto: Fresco, minerale, sapido, cremoso ed equilibrato

Profumo: Fragante, delicato, note di fiori bianchi e agrumi incontrano cenni tostati

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti e piatti di mare dal gusto delicato.

Allergeni: Contiene solfiti

