

Arnaud COMBIER

Crémant de Bourgogne

Non millésimé

AOP Bourgogne



Esprit Nature

Le Magnum : contenant idéal pour un effervescent illustrant remarquablement une certaine excellence de crémants de Bourgogne.



Crémant  
de  
Bourgogne

ARNAUD COMBIER

ET35-6994



11,5% alcool



100% Chardonnay



Argilo-Calcaire.



Viticulture biologique / Méthode traditionnelle.  
Elevage sur lattes durant 36 mois et zéro dosage brut nature.



Limpide et profond ce crémant aux arômes de fruits mûrs après 36 mois d'élevage est joliment dynamisé par une bulle cinglante. Une référence unique chez Arnaud, en quantité très limitée !



On adorerait déguster ce Crémant attablé en terrasse du [restaurant Gebr. Hartering](#) devant les canaux d'Amsterdam.



Conseil : Servir entre 7 et 9°C  
Garde conseillée : A minima 8 ans.