

Arnaud COMBIER

Crémant de Bourgogne

Non millésimé
AOP Bourgogne



Parce qu'on veut des bulles fines et une texture crémeuse, avec la fraîcheur non négociable dans les vins d'Arnaud.



Crémant de Bourgogne

ARNAUD COMBIER

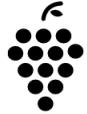
CRÉMANT DE BOURGOGNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BRUT

PRODUCT OF FRANCE - PRODUIT DE FRANCE
WHITE WINE - VIN BLANC

ET451927



12% alcool.



80% Chardonnay / 20% Gamay.



Argilo-Calcaire pour le Chardonnay et Argilo-granitique pour le Gamay..



Vinification en cuve inox sans sulfite.
Prise de mousse et élevage sur lies pendant 24 mois minimum.



Un crémant de Bourgogne élevé 24 mois sur lattes, aux arômes flatteurs de fruits blancs équilibrés par une bulle fraîche et fine.



On l'aimerait avec le gravlax de saumon sur toasts crémeux de chèvre, chez [Sortez les Canons](#), chaleureuse adresse québécoise;



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