

Arnaud COMBIER

Crémant de Bourgogne

Non millésimé

AOP Bourgogne



Esprit Nature

Un effervescent illustrant remarquablement une certaine excellence de crémants de Bourgogne.



Crémant
de
Bourgogne

ARNAUD COMBIER

ETIS-4904



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.