

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

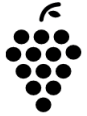
CRÉMANT DE BOURGOGNE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
BRUT

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

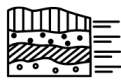
ET451927



12% alcool.



100% Chardonnay.



Argilo-Calcaire.



Méthode traditionnelle.

Elevage sur lattes durant 24 mois et zéro dosage brut nature.



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.