

CHARDONNAY BRUT MÉTHODE CHARMAT

TERROIR

Ce vin effervescent résulte de la méthode Charmat dont la prise de mousse s'effectue en cuve.

DÉGUSTATION

La robe est claire, tirant sur des reflets argentés. La bulle est présente et accentue la fraîcheur retrouvée en nez mais aussi en bouche.

ACCORDS METS-VINS

En apéritif, agrémenté d'une liqueur de fruits ou un à dessert base de crème.

RÉGION	Bourgogne
TYPE	AOC
NIVEAU	Crémant de Bourgogne
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	8°C
POTENTIEL DE GARDE	1 an
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site
WWW.CVA-BEAUNE.COM
> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/XF>
> ou flashez ce QR Code

