



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DE BOURGOGNE

CREMANT DE BOURGOGNE

EXTRA BRUT



Appellation :

AOP Crémant de Bourgogne

Cépage :

Chardonnay, Pinot noir,
Gamay et Aligoté

Créée en 1975, l'AOP Crémant de Bourgogne recouvre tout le vignoble bourguignon et du Beaujolais. De Chablis aux portes de Lyon, les crémants sont produits selon la méthode traditionnelle : le vin de base est remis en bouteille pour subir une seconde fermentation.

Sol :

Vignoble bourguignon aux sols argilo-calcaires, terroir de prédilection du Chardonnay et du Pinot Noir.

Vinification :

Vendange manuelle, fermentations alcooliques et malolactiques en cuve inox. Méthode traditionnelle et élevage sur lattes au minimum 15 mois. Le dosage est extra-brut.

Dégustation :

Robe : Robe claire aux reflets dorés laissant s'échapper de fins chapelets de bulles.

Nez : Arômes frais d'acacia, de pêche blanche et d'agrumes.

Bouche : Le palais révèle des arômes de fleurs blanches et de viennoiseries, de nougatine, dues à son long élevage sur lattes. Il lui confère également une grande complexité et une belle rondeur en bouche.

Service :

A déguster entre 6°- 8°C. Potentiel de garde de 2 à 4 ans.

Idées d'accords : à l'apéritif mais également tout au long d'un repas. A essayer sur une viande blanche ou un vieux fromage à pâte dure comme le parmesan. Parfait sur un dessert aux noisettes et au pralin.




VINS DE
BOURGOGNE