

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Chardonnay et Aligoté.

ÉLABORATION

Sa spécificité résulte de l'absence d'adjonction de sucre dans la liqueur d'expédition, ce qui lui confère son aspect totalement « Nature ».



ACCORDS METS/VINS

La fine effervescence de cette cuvée sublime les poissons les plus nobles comme le Saint-Pierre, la Daurade ou encore le Bar sauvage. Sa fraîcheur lui confère également une place de choix à l'apéritif.

ARÔMES & SAVEURS

Ce Crémant de Bourgogne dévoile un nez aux notes florales et briochées. Ces mêmes arômes se retrouvent en bouche, le tout dans une belle harmonie.



Flours d'acacia



Flours blanches



Brioche

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com