

CUVÉE PRESTIGE 2019 BLANC BRUT 2019

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Issu d'un assemblage composé majoritairement de Pinot Noir et de Chardonnay, complété d'une touche de Gamay.

ÉLABORATION

Vendanges manuelles et pressurage lent, tout est mis en oeuvre pour respecter le processus d'élaboration du vin, de la vigne jusqu'en nos chais. Pour cette Cuvée Prestige, seules les premières presses de nos meilleures cuvées sont retenues. Le vin vieillit pendant 24 à 36 mois sur lattes dans nos caves de Bourgogne afin de développer des arômes des plus intenses. Cette cuvée brute est dosée à 10 grammes de sucre /l afin de lui conserver une belle expression.

ARÔMES & SAVEURS

Fruit d'une sélection des meilleurs cépages, il révèle la fraîcheur et la finesse du Chardonnay alliée à la puissance du Pinot Noir. Présenté dans une bouteille spéciale, ce Crémant, doté d'une jolie sensualité, développe des arômes de noisette, de miel et d'agrumes, mettant en avant toute la beauté d'un terroir au sein d'une même cuvée.

ACCORDS METS/VINS

Notre cuvée brute Prestige accompagnera avec élégance une volaille fermière, un filet de sandre à la crème ou encore un filet mignon de porc aux épices douces.



UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com