

## FÛT DE CHÊNE BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

### CÉPAGES

80% de chardonnay pour la charpente, et 20% de Gamay pour apporter fruité et rondeur.

### ÉLABORATION

Le Chardonnay est élevé en fûts une fois la fermentation alcoolique terminée. La fermentation malolactique s'effectue dans des fûts de 2 à 3 vins. L'assemblage reçoit un élevage de un an sur lies fines. Un boisé fin et discret est recherché, ainsi la part de Chardonnay boisé représente moins de 50% de l'assemblage final.



### ACCORDS METS/VINS

Ce vin puissant, vieilli en fût de chêne, s'accorde parfaitement avec une blanquette de veau ou un sauté de volailles à la crème. A servir frais, à 7-8°C.

### ARÔMES & SAVEURS

Ce Crémant de Bourgogne de spécialiste surprend par son nez beurré, aux notes de crème caramel et de pâte de coing. En bouche, sa complexité aromatique marque sa noblesse. Une explosion d'arômes tertiaires, de noisettes grillées et de notes toastées s'accorde harmonieusement aux notes d'épices et à la fraîcheur du Chardonnay.



Confiture de coing



Epices douces



Noisette



Bois

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

[www.veuveambal.com](http://www.veuveambal.com)