

LA GRANDE CÔTE BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

Assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay

ÉLABORATION

Situées dans le Châtillonnais, les vignes de La Grande Côte sont orientées sud/sud-est et jouissent d'un bel ensoleillement estival et automnal pour une maturation optimale du raisin. Enracinées dans des sols calcaires, les vignes donnent aux vins des arômes minéraux, subtils et complexes. Le vin vieillit pendant 22 mois sur lattes dans nos caves de Bourgogne.



ACCORDS METS/VINS

La Cuvée Domaine de La Grande Côte est un excellent Crémant de Bourgogne pour l'apéritif, notamment avec des crudités et des chips de légumes.

ARÔMES & SAVEURS

Sa robe d'un or soutenu est très brillante. Son nez fait ressortir des notes de miel, de confiture de coing et d'agrumes confits. La bouche est onctueuse avec une fraîcheur sensible.



Confiture de coing



Miel



Minéral



Agrumes

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com