



# La Bourgondie

*Vignerons coopérateurs*



## FRAIS ET IRRÉSISTIBLE

### Crémant de Bourgogne Exception Brut Intense Blanc

#### LA DÉGUSTATION

**Œil** : Robe brillante, or pâle.

**Nez** : Notes de biscuit, de fruits mûrs à noyaux, de fleurs blanches et d'amande douce.

**Bouche** : Pure, profonde, la bouche est minérale avec une longueur remarquable.

#### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

**Cépages** : Assemblage des cépages les plus nobles de l'AOC.

**Vinification** : Méthode traditionnelle.

**Élevage** : En cuve inox environ 10 mois puis vieillissement de plus de 3 ans sur lattes et dégorgement.

**Dosage** : Brut (<12 g de sucre/l).

#### LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : amuse-bouche, foie gras, fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages frais, pâtisseries.

Chez nous, en famille, nous le servons avec un bavarois au cassis.

**Température de service** : 10 à 12 °C.

#### LE TERROIR

Les raisins utilisés pour la production du Crémant de Bourgogne proviennent des terroirs variés des vignobles de la Bourgogne. Nos vignerons cultivent des parcelles dédiées aux crémants, majoritairement du Pinot Noir, mais aussi du Chardonnay et du Gamay. L'hiver suivant la vendange, notre œnologue procède à l'assemblage des différentes cuvées issus des multiples cépages et terroirs bourguignons.

#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le vin effervescent de Bourgogne entre dans l'Histoire en 1830 sous la plume de Musset. On le découvre à Chablis, Tonnerre, Nuits-Saint-Georges et Rully au début du XIX<sup>e</sup> siècle et depuis il ne cesse de pétiller. L'appellation Crémant de Bourgogne salue en 1975 des conditions de production strictes, un savoir-faire traditionnel, rigoureux et une vinification de haute qualité.



[vincod.com/379TSF](http://vincod.com/379TSF)

*Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.*

*Vins de Bourgogne*

[labourgondie.com](http://labourgondie.com)