



# La Bourgondie

*Vignerons coopérateurs*



## MINÉRAL ET ÉLÉGANT

### Crémant de Bourgogne Bio Brut

#### LA DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe or pâle lumineuse, aux reflets verts.

**Nez :** Notes de fruits confits et nuances miellées.

**Bouche :** Tonique, portée par les agrumes, la bouche est élégante, la finale soyeuse.

#### LES ACCORDS METS & VIN

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

Chez nous, en famille, nous le servons avec une terrine de foie gras aux figues.

**Température de service :** 8 °C.

#### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

**Cépages :** Pinot Noir, Chardonnay.

**Vinification :** Méthode traditionnelle.

**Élevage :** 16 mois sur lattes.

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

#### 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 issues 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.



[vinood.com/QFOGKF](http://vinood.com/QFOGKF)

*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)