



Les Authentiques

Crémant de Bordeaux Héritage

BRUT

Appellation
Crémant de Bordeaux
contrôlée

Vendangé à la main
Elevé dans nos chais

Caractère

Robe : Brillante, jaune or pâle, bulle fine et cordon élégant. **Nez** : Élégant, complexe, fleurs blanches, amande douce et aromates (origan) avec un soupçon de fraise des bois. **Bouche** : Belle attaque, mousse onctueuse, équilibre agréable, fidélité au nez avec un belle persistance et une finale briochée.

Degré d'alcool : 12%.

Terroir et vinification



Bénéficiant de la douceur d'un climat océanique et d'un bon ensoleillement, l'appellation Crémant de Bordeaux couvre la totalité du vignoble de l'AOC Bordeaux. C'est en Avril 1990 que ce crémant a été reconnu Appellation d'Origine Contrôlée.

Plus de 18 mois d'élevage sont nécessaires pour permettre au Crémant de Bordeaux Héritage de révéler toute la complexité de ses arômes.

Ce vin est vinifié selon la **méthode traditionnelle**.

Cépages

Assemblage harmonieux des cépages : sémillon et cabernet franc.

Conseils de dégustation

Ce vin élégant se révèle excellent en apéritif. Servi bien frais, il accompagnera agréablement un repas à base de fruits de mer, de crustacés ou de brochettes de saumon aux fines herbes.



À déguster dans les 3 ans



Servir à 7°C

Distinctions

La qualité du Crémant de Bordeaux Jaillance est **régulièrement médaillée** par les professionnels.

