



Les Incontournables

Crémant de Bordeaux

BRUT

Appellation
Crémant de Bordeaux
contrôlée

Vendangé à la main
Elevé dans nos chais

Caractère

Robe : Brillante, jaune pâle à reflets dorés, bulle fine. **Nez :** Belle intensité sur des arômes d'agrumes (pomelos) et d'aubépine. **Bouche :** Belle attaque, équilibrée, ample, mousse agréable, fidélité au nez avec une élégante persistance sur des notes briochées.

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.

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

Cépage

Sémillon.

Conseils de dégustation

Ce vin élégant, très agréable en apéritif, est aussi idéal pour accompagner une aumônière de gambas au safran.



À déguster dans les 3 ans



Servir à 7°C

Distinctions

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

