



Comtesse de Saint-Pey

Crémant de Bordeaux

Blanc brut



“ La région de l’Entre-deux-mers se situe entre un triangle de terre constituant la convergence des fleuves Dordogne et Garonne. Le vignoble est situé à environ 80 km au Sud-Est de la ville de Bordeaux et est un des plus vaste secteur vitivinicole du Bordelais. Ce vin effervescent est élaboré selon des règles très strictes Les vendanges sont manuelles et le transport s’effectue directement au pressoir à l’aide de clayettes. ”

VIN

- **Cépage** : 70% Sémillon, 30% Cabernet Franc
- **Vinification / élevage** : Après la pressée vient le «débourage», la mise en cuve réfrigérée pour décantation durant 48 heures minimum. Le jus clair est ensuite mis en fermentation dans des cuves inox régulées en température. La fermentation achevée, les vins sont soutirés puis filtrés. Le vin obtenu se nomme Vin de Base. L’étape suivante est la prise de mousse, qui s’effectue selon la méthode champenoise. Une 2ème fermentation est provoquée dans une bouteille, le but étant d’obtenir les bulles prestigieuses. Chaque bouteille est remplie du vin de base additionnée de levures vivantes et de sucre. L’élevage dure 9 mois minimum afin que la 2ème fermentation produise la pression nécessaire.

NOTES DE DEGUSTATION

Cette cuvée se caractérise par une robe pâle légèrement dorée d’où s’égrainent de fines bulles libérant des arômes floraux. Dès la mise en bouche les saveurs gourmandes soulignées de gras dominant par la fraîcheur et la finesse.

CONSOMMATION ET ACCOMPAGNEMENTS



Servir à 10°



Apéritifs



Desserts

DONNEES LOGISTIQUES

CREMANT
EAN Bouteille : 3259860641831
EAN Carton : 3259860401855
EAN Palette : 32598604018556
Nomenclature CEE : 220410938866

Emballage : carton 6 sans intercalaire
Dimensions Colis : (LxlxH) =
32,1 cm x 23,2 cm x 15 cm
Poids Brut Carton : 11,25 kg
Palette : Palette Europe 80x120
Nb Couche/ Pal. : 8

Nb Carton / Pal. : 112
Nb Bouteilles / Pal. : 672
Poids Pal, Pleine : 1285
Dimensions Palette : (LxlxH) =
80cm x 120cm x 100cm