

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE BELLEVUE



AOC:

Crémant de Bordeaux
Brut (10g/L)
Demi-Sec (30g/L)

Assemblage :

1/3 Sauvignon
2/3 Sémillon

Vinification :

Traditionnelle

Vinification finale:

Chez un élaborateur

Rendement :

50 Hl/Ha

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl en carton de 6 btl.

Commentaires de dégustation :

Couleur jaune pâle, avec de fines bulles. Nez fin aux arômes de fleurs et de fruits jaunes. En bouche, on trouve une vivacité très rafraîchissante et une bonne longueur.

Conseils :

Servir à 6°. Hôte idéal à l'apéritif ou au dessert, sur une tarte aux fruits par exemple. Peut se boire seul ou en cocktail.
À consommer de préférence dans les 2 ans.