

Couvent des Visitandines



CRÉMANT DEMI-SEC

de Bourgogne

PRÉSENTATION

Robe brillante et limpide aux reflets lumineux. La mousse et les bulles sont très fines. Le nez, frais et fruité, présente des arômes de fruits jaunes et de fruits secs.

Un vin ample à l'équilibre entre vivacité et rondeur. Beau bouquet aromatique

ACCORDS METS ET VINS

Se laissera apprécier tant à l'apéritif qu'accompagné de fruits frais.

Température de service : 6°C - 8 °C

Les vins de base sont mis en bouteille en janvier de l'année suivant la récolte et vieillissent sur lies de 15 à 18 mois. Ce vieillissement long sur lies est un facteur qualitatif apportant une maturité plus prononcée.