



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

CHARDONNAY Brut, Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

argilo-calcaire

A LA VIGNE

culture raisonnée et durable dans le respect de l'environnement

Autres informations : CHARDONNAY Brut - ..

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle

100% Chardonnay

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Ce Crémant s'habille d'une jolie robe jaune pâle. Le nez est fin et délicat sur des notes de fleurs blanches. On trouve en bouche des notes de fruits jaunes, mirabelle, pêche. Elle se poursuit longuement sur une finale agrume.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 5 ans

SERVICE

Servir très frais 5 à 6°

ACCORDS METS-VINS

Joli Crémant d'apéritif

NOTRE ENTREPRISE

LES CRÉMANTS POUR PASSION

Christine et Claude Gheeraert exploitent la ferme familiale depuis quatre générations. Depuis 1987, ils contribuent à redonner toutes ses lettres de noblesse au Crémant, une spécialité du vignoble Chatillonnais.

Samuel, leurs fils poursuit cette quête. Leurs Crémants ont été plusieurs fois récompensés.



DOMAINE GHEERAERT
1 rue haute, 21400 mosson
Tel. 0636988273 - claude.gheeraert@nordnet.fr
cremant-gheeraert.fr 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.