



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne Pinot Noir 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 : Pinot Noir Brut -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

La puissance toute en rondeur. Sa robe est d'un aspect jaune doré, le nez fait ressortir des notes de fruits secs. Un caractère vineux et une belle ampleur en bouche.

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

SERVICE

servir très frais 5 à 6°

ACCORDS METS-VINS

A déguster à l'apéritif ou au cours d'un repas avec des viandes blanches...

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.