



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

Pinot Noir extra-brut, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Argilo-calcaire

A LA VIGNE

Culture raisonnée et durable dans le respect et l'environnement

Autres informations : Pinot Noir extra-brut -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Le caractère non dosé, extra-brut, confère à cette cuvée une grande pureté. Nous aimons les bulles fines et dynamiques qui dégagent du peps. Ce Crémant offre équilibre, vivacité et persistance 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 accompagné de gougères, feuilletés...

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.