



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

TRADITION Brut, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE

A LA VIGNE

Culture raisonnée et durable dans le respect de l'environnement

Autres informations : TRADITION Brut - L'équilibre de la puissance et de la finesse, une couleur jaune pâle alliée à une effervescence. En bouche le pinot noir se révèle et invite le chardonnay à dévoiler ses notes miellées et briochées. A déguster à l'apéritif ou au cours d'un repas avec des poissons. C'est la cuvée qui séduit le plus grand nombre...

VINIFICATION & ÉLEVAGE

ELEVAGE

Méthode traditionnelle

Assemblage pinot noir et chardonnay

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

L'équilibre de la puissance et de la finesse, une couleur jaune pâle alliée à une belle effervescence. En bouche le pinot noir se révèle et invite le chardonnay à dévoiler ses notes miellées, briochées.

A déguster à l'apéritif ou au cours d'un repas.

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

SERVICE

servir très frais 6°

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.