



DOMAINE GHEERAERT

Bourgogne Blanc, 2018



VIGNES

TERROIR

sol argilo calcaire

A LA VIGNE

Très bonne année ensoleillée, avec une maturité excellente, vendange manuelle.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

DÉGUSTATION & SERVICE

Blanc sec et léger

robe dorée pâle, un nez intense, frais et minéral avec des notes d'agrumes et fruits exotiques. Une bouche très intense, elle aussi aromatique et croquante, rondeur avec une finale bien tendue.

Idéal pour vos apéritifs, poissons, coquillages et crustacés, viandes blanches et fromages.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 5 à 10 ans - **Service** : Servir à 10°

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.