



DOMAINE GHEERAERT

Bourgogne Rouge, 2018



VIGNES

TERROIR

Sols argilo calcaire

DÉGUSTATION & SERVICE

C'est un Bourgogne rouge léger et fruité, avec une couleur rouge cerise très brillante.

Le nez fait ressortir les notes de fruits rouges, de la fraîcheur, une jolie mâche en bouche avec ce qu'il faut de rondeur, finale des plus agréable.

A déguster avec charcuterie, viande rouge ou blanche, champignons, barbecue ou fromages.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 2 à 3 ans - **Service :** servir à une température de 15, 16°

LES CREMANTS 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.