



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne Blanc, 2015

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Argilo calcaire

A LA VIGNE

Culture raisonnée et durable dans le respect de l'environnement

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle

Élevage sur lies fines en cuves pendant un an

Élevage de 3 ans minimum avant dégorgement, puis trois mois sur bouchon avant commercialisation.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Avec sa robe jaune clair aux reflets légèrement dorés, un nez intense et complexe.

Cette cuvée fine, élégante et légèrement crémeuse, en bouche, développe des notes puissantes et complexes de fruits, de noisettes et d'amandes grillées. La fraîcheur est prolongée lors d'une finale aux notes miellées et briochées. Un grand vin de Bourgogne dont le potentiel de vieillissement important livre un assemblage de Pinot noir et Chardonnay tout en élégance.

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

SERVICE

Servir à 6°

ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif, ou en accompagnement de crème brûlée au foie gras, plateau de fruits de mer, risotto à la truffe...

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.