



# DOMAINE GHEERAERT

## Crémant de Bourgogne

### CHARDONNAY Brut, Blanc



#### VIGNES

##### TERROIR

argilo-calcaire

##### A LA VIGNE

année très ensoleillée, très bonne maturité

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode Traditionnelle

#### DÉGUSTATION & SERVICE

Ce Crémant s'habille d'une jolie robe jaune pâle. Le nez est fin et délicat sur des notes de fleur blanche. On trouve en bouche des notes de fruits jaunes, mirabelle, pêche. Elle se poursuit longuement sur une finale agrume.

Joli Crémant d'apéritif

**Potentiel de garde** : A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 5 ans - **Service** : servir très frais 5 à 6°

#### 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.