



# DOMAINE GHEERAERT

## Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut, Blanc, 2017

### VIGNES

#### TERROIR

Sol argilo calcaire

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle

### DÉGUSTATION & SERVICE

La puissance toute en rondeur.

Sa robe est d'un bel aspect jaune doré, le nez fait ressortir des notes de fruits secs. Un caractère vineux et une bel ampleur en bouche.

A déguster à l'apéritif ou au cours d'un repas avec des viandes blanches.

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



### 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.