



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

Pinot Noir extra-brut, Blanc, 2017

VIGNES

TERROIR

Sol argilo calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle

DÉGUSTATION & SERVICE

Le caractère non dosé, extra-brut, confère à cette cuvée une grande pureté.

Nous aimons les bulles fines et dynamiques qui dégagent du pepsi.

Ce Crémant offre équilibre, vivacité et persistance en bouche.

A déguster à l'apéritif accompagné de gougères, feuilletés...

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.