



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

TRADITION Brut, Blanc, 2017

VIGNES

TERROIR

Sol argilo calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle

DÉGUSTATION & SERVICE

L'équilibre de la puissance et de la finesse, une couleur jaune pâle alliée à une effervescence. En bouche le pinot noir se révèle et invite le chardonnay à dévoiler ses notes mielées et briochées.

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

C'est la cuvée qui séduit le plus grand nombre...

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.

