



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

TRADITION demi-sec, Blanc, 2017

VIGNES

TERROIR

sol argilo calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle

DÉGUSTATION & SERVICE

Belle couleur dorée, bulle fine et régulière, notes briochées et toastées. La bouche présente beaucoup de rondeur et de moelleux, tout en préservant une agréable fraîcheur par une acidité très douce.

A savourer à l'apéritif, au dessert et mettre en avant sa douceur au profit de tartes aux fruits, glace et tout particulièrement les dessert au chocolat..

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.