



DOMAINE GHEERAERT

Crémant de Bourgogne

TRADITION demi-sec, Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

ARGILO CALCAIRE

A LA VIGNE

culture raisonnée et durable dans le respect de l'environnement

Autres informations : TRADITION demi-sec - 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...

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle

assemblage pinot noir et chardonnay

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

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 6°

NOTRE ENTREPRISE

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.



DOMAINE GHEERAERT
1 rue haute, 21400 mosson
Tel. 0636988273 - claude.gheeraert@nordnet.fr
cremant-gheeraert.fr 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.