Domaine des Gandines Crémant de Bourgogne brut

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères Dananchet (GANDINES)
Millésime: NM
Appellation: Crémant de Bourgogne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 12

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES GANDINES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine des Gandines Crémant de Bourgogne brut

Fiche technique rédigée par le domaine

Issu de jeunes vignes de Chardonnay, la vendange est récoltée manuellement et transportée en caisse. Ce vin effervescent est élaboré selon la méthode champenoise, avec 12 à 24 mois de mise sur lattes avant d'être dégorgé, tiré et bouché brut.

Notes dégustation : Ce Crémant blanc a une robe jaune pale laissant s'échapper de fines bulles élégantes. Les arômes frais d'agrumes et les bulles fines le rendent plaisant en bouche. Bien équilibré sa mousse est également fine et persistante.

Gastronomie : Ce vin est parfait à l'apéritif ou en dessert mais accompagnera aussi des noix de Saint Jacques ou des poissons de rivière. Sa fraîcheur aromatique et sa légère acidité accompagneront à merveille le fumet du poisson. Température idéale de dégustation : 6/8°C.

Description brève du produit :

Ce vin est à point en 2024. En Champagne, on dirait "blanc de blancs", puisqu'il est 100% chardonnay. Mais le prix ne serait pas le même :-) Ne pérorons pas, et ne comparons pas ce qui n'est pas comparable. Cette cuvée est simple et sans complexe, très agréable, tout simplement. Des bulles à déguster bien fraîches... voire en kir royal ou pour un spritz "amélioré" :-)