



Crémant de Bourgogne



Domaine : Domaine du Clos du Fief



Degrés d'alcool : 13%



Appellation : Crémant de Bourgogne



Accords Mets et Vins : apéritif et dessert



Cépage / assemblage : Chardonnay



Terroirs : sol argileux calcaire sur marne



Robe : jaune brillant



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : fruit à chaire blanche et acidulé



Vinification : pressurage direct, fermentation basse température, prise de mousse d'environ 15 mois sur latte



Caractère : rond, gourmand, acidulé



Age moyen de la vigne : 50 ans



Temp. de dégustation : 6/8°C



Prod. annuelle : 1 800 bouteilles



Potentiel de garde : 2 ans



Vendange: Manuelle



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

groupelement@racinegamay.fr

«Les Gonnards» 69840 Juliéнас

www.racinegamay.fr