



**CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT D.
JEAN-LOUIS MOISSENET BONNARD
N.M.**

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Côte de Beaune
Cépage(s) : 100% Pinot Noir



Note de dégustation :

La couleur d'un jaune citron cristallin, développe une bulle très fine et un cordon bien régulier. Le nez exprime des arômes d'agrumes, de fruits frais et de fleurs blanches. La bouche est délicate et raffinée. Elle possède une jolie structure et beaucoup de fraîcheur. Crémant de toutes les occasions, il ravira les amateurs les plus exigeants.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrée légère de poissons ou crustacés,...

Commentaires du sommelier :

Un Crémant blanc de noir, à faire pâllir de nombreux Champagne !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

