

# Crémant de Bourgogne Brut

## « Blanc de Blancs »

Domaine  
*Berthenet*  
MONTAGNY



### VIGNE

#### TERROIR & EXPOSITION

Ces vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire et un sol argilo-granitique.

#### SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de crémant s'étendent sur une surface de 1.50 ha.

#### AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 20 ans.

### ELABORATION

Ce crémant provient uniquement de raisins blancs. Notre savoir-faire a su allier la vivacité du cépage Aligoté avec la rondeur du Chardonnay. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle avec 24 mois d'élevage minimum.

### DEGUSTATION & SERVICE

#### DEGUSTATION

Eclatant dans sa robe or pâle, il vous offre une grande finesse de bulles. A la fois floral et fruité (pêche blanche), le nez est stimulé par une franche minéralité ainsi que des notes épicées.

Vous serez surpris par cette fraîcheur et ces arômes de fruits exotiques en bouche.

#### ACCORDS

Ce crémant accompagnera tous vos moments festifs que ce soit à l'apéritif ou au dessert.

#### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés

