

Les Lumes

Crémant de Bourgogne AOC Brut Nature, Parigot & Richard

Crémant millésimé issu du cépage noble Pinot Noir

Description:

Avec Les Lumes, Parigot présente une interprétation authentique du terroir du Pinot Noir, qui pousse sur des coteaux élevés. L'acidité mûre confère au vin une agréable fraîcheur en plus de sa puissance vineuse. Grâce à un vieillissement en cave pouvant aller jusqu'à 36 mois, les arômes se développent lentement et intensément, ce qui confère au crémant une riche complexité en bouche. Le résultat est un blanc de noirs harmonieux et souple, avec un faible dosage, qui séduit par sa délicatesse et son accessibilité.

Profil aromatique:

Ce crémant millésimé haut de gamme est élaboré à partir de pinot noir cultivé dans les vignobles d'altitude de Bourgogne afin de conserver toute sa puissance et sa richesse, mais aussi sa fraîcheur et sa vivacité. La maturation sur lies s'est déroulée pendant 36 mois dans la plus pure tradition champenoise, afin que ses arômes fins et complexes puissent s'épanouir de manière optimale. Un Blanc de Noirs très harmonieux et souple, qui se distingue par sa finesse et son caractère fruité.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Parigot & Richard
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	1226322



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Lumes

Crémant de Bourgogne AOC Brut Nature
Parigot & Richard

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.