



## Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot & Richard

Excellent Crémant de Bourgogne

### Description:

Une ode à la lenteur, à la maturation pas à pas. Le respect du temps. La symbiose d'une année remarquable, de l'équilibre du pinot noir et du chardonnay de vieilles vignes, et d'une maturation sur lies de 42 mois au moins. L'harmonie de l'acidité claire et de la plénitude aromatique.

### Profil aromatique:

La famille Parigot qualifie affectueusement ce crémant millésimé de grande classe d'"ode à la lenteur", un respect liquide au temps. Il vieillit sur latte jusqu'à 42 mois selon le millésime, ce qui assure une harmonie parfaite entre tension et richesse aromatique. Il révèle des bulles d'une très grande finesse, de l'amplitude et de la profondeur avec de délicats arômes de pomme et de brioche. La finale très intense est d'une magnifique élégance.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Producteur:</b>	Parigot & Richard
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>N° article:</b>	1226123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut  
Parigot & Richard

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.