



Grand Ducal Extra Brut

Crémant de Bourgogne AOP, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Un perlage raffiné venu de Bourgogne

Description:

Le Crémant de Bourgogne de Philippe le Hardi allie la fermentation traditionnelle en bouteille à l'origine de vignobles bourguignons de premier ordre. Les raisins proviennent de parcelles escarpées et calcaires situées près de Saint-Aubin, à environ 350 mètres d'altitude - un terroir qui allie fraîcheur, structure et tension minérale. La vinification est réalisée avec le plus grand soin: pressurage en grappes entières, élevage en partie en fûts de bois et en partie en cuves inox, suivi d'une fermentation en bouteille classique et d'un long vieillissement sur lies, qui confère à ce Crémant son perlage fin et sa profondeur aromatique.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Huîtres, calamars frits, sushis et tarte au fromage de chèvre. Tout aussi délicieux avec des gougères, du jambon persillé et une quiche lorraine.

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:	Domaine du Château Philippe Le Hardi
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1441120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grand Ducal Extra Brut

Crémant de Bourgogne AOP
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
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.