

## Crémant de Bourgogne Brut, Grande Réserve

AOP Crémant de Bourgogne, Effervescent



Terroir granitique



Agriculture conventionnelle



Pressurage lent suite auquel seules les premières presses sont conservées pour élaborer la cuvée



Élevage malolactique en cuves inox



Chardonnay 35 %, Pinot Noir 25 %, Gamay 20 %, Aligoté 20 %



Robe brillante et dorée, fine effervescence. Nez sur des notes de poire et d'agrumes. Bouche intense et harmonieuse, aux arômes fruités et aux notes de noisette et de brioche.



Service : 9 °C



A boire dans l'année pour profiter de sa fraîcheur



Accords parfaits :  
 Apéritif, foie gras poêlé, Saint Jacques, tiramisu

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bouteille Colina 75 cl	3 454 100 263 853	3 454 100 363 850	540 bouteilles (cartons de 6) 9 couches de 10 = 90 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,4	855	