Crémant de Bourgogne Brut

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 jaune or, bulles fines. Nez fruité aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, on retrouve des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une touche beurrée.

Service : 9 °C

A boire dans l'année pour profiter de sa fraîcheur

Accords parfaits :
Apéritif, saumon gravlax, sushis, tarte amandine aux poires.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation
Bouteille Champenoise 75 cl	3 454 100 260 272	3 454 100 360 279	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 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

agamy
AGAMY - La Martinière, 69210 BULLY
Tel. 0437555010 - contact@agamy.fr - www.agamy.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

agamy.fr
agamy_fr
agamy