



# Crémant de Bourgogne

**EFFERVESCENT BRUT**

**BLANC**

**FRUITÉ — FRAIS — ÉLÉGANT**

## AU COMMENCEMENT...

Un crémant est un vin effervescent mousseux obtenu par méthode traditionnelle (alias « méthode champenoise » en Champagne) dans une aire d'appellation particulière. La production des crémants doit respecter un cahier des charges (dans le cas français, un décret INAO) propre à leur région.



Aligoté  
Chardonnay  
Gamay, Pinot noir

Les raisins proviennent de parcelles aux sols granitiques.

## À LA VIGNE

Agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles. Vendanges manuelles.

## VINIFICATION—ÉLEVAGE

Suite à un pressurage lent, seules les premières presses sont conservées pour élaborer la cuvée. La fermentation malolactique se fait en cuves inox. Le vieillissement dure 12 à 15 mois sur lattes.



Jaune or



Nez fruité aux notes de fruits exotiques  
et d'agrumes



Une bouche aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une  
touche beurrée



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : Saumon gravlax, apéritif, Tarte amandine aux poires.

A déguster dans l'année.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

