



Crémant de Bourgogne

Grande Réserve

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.



Rose brillante et dorée



Nez sur des notes de poire et d'agrumes



Une bouche intense et harmonieuse et aux notes de noisette et de brioche.



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : Foie gras poêlé, Saint-Jacques juste saisies ou en dessert avec un tiramisu.

A déguster dans l'année.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

