

La Corniche du Pilat

AOC Crémant de Bordeaux - **BLANC**

PRÉSENTATION

La Corniche du Pilat est une route à flanc de colline qui illustre le Bordeaux des vacances, l'air de l'océan, le bruit des vagues et le goût des embruns...

De génération en génération, nos vignerons s'investissent dans un travail minutieux pour vous offrir ce crémant de Bordeaux à partager pour des moments de plaisir.

La Corniche du Pilat est travaillée sur le fruit pour vous séduire et exprimer au mieux notre terroir et nos cépages.

LE VIN

CÉPAGES: Sémillon 70%, Cabernet franc 30%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels

DÉGUSTATION

Robe pâle avec quelques reflets verts, d'où s'égrainent de fines bulles. Arômes floraux, fruits jaunes avec une pointe citronnée.

Bouche gourmandes, fraîche, équilibrée avec une finale longue et tannique.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 6-8°C

ACCORDS GOURMANDS: Apéritifs, Desserts

