

Soupçon de Graman

AOC Crémant de Bordeaux - **EFFERVESCENT BRUT**

PRÉSENTATION

Dans la pure tradition du terroir, les raisins choisis sur des parcelles présélectionnées et cueillis manuellement libèrent leurs jus sous l'étreinte mesurée d'un pressoir tout attentionné aux règles strictes de la charte des crémants. Les bulles sont très fines tandis que la mousse abondante laisse s'épanouir un cordon tout autour du verre, signe de la parfaite élaboration du vin. Rythmé entre élégance, finesse et esthétisme, ce crémant est fait pour vous.

LE VIN

CÉPAGES: Cabernet franc 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 15%, Sémillon 5%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Ramassés à la main, vinification traditionnelle

DÉGUSTATION

Doter d'une robe pâle légèrement dorée d'où s'égrainent de fines bulles libérant des arômes floraux. En bouche, les saveurs gourmandes soulignées de gras dominent par la fraîcheur et la finesse..

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 6-8°C

ACCORDS GOURMANDS: Aperitifs, Desserts





