



# BLASON DE BOURGOGNE

## FAMILLE DE VIGNERONS

*BLASON DE BOURGOGNE est une gamme d'appellations authentiques, issue d'une diversité de terroirs propres à la Bourgogne. Chaque cuvée a été pensée par notre maître de chai qui a sélectionné les raisins et a veillé à en extraire le meilleur.*

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BRUT

« *Frais et Complice* »

---

### ❖ TERROIR

Assemblage de plusieurs terroirs Bourguignons aux sols argilo-calcaire.

### ❖ CÉPAGE

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay et Aligoté.

### ❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification et élevage : Pressurage direct. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Températures maîtrisées à 18°C. Fermentation malolactique complète. Élevage sur lattes 18 mois.

### ❖ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe or pâle au reflets or blanc, ornée de fines bulles. Un bouquet suave de fleurs d'acacias et de poire. La bouche procure une sensation de plénitude, où les notes d'abricot et d'amande s'épanouissent pour notre plus grand plaisir.

### ❖ ACCORD METS ET VIN

À boire à l'apéritif avec des amuse-bouche, des gougères, quiches, ou en accompagnement d'une truite aux amandes ou d'un dos de sandre rôti.

Température de Service : 8°C à 10°C.

---

Mis en bouteille à la propriété

[www.blason.com](http://www.blason.com)