



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

EXTRA-BRUT
Millésime 2014

« *Pure et Audacieux* »

❖ TERROIR

Son terroir s'étend sur toute la région de Bourgogne avec une typicité et une originalité différente suivant les zones. Récolte manuelle.

❖ CÉPAGE

Pinot Noir 70%, Chardonnay 5%, Aligoté 15%, Gamay 5%.

❖ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vieillessement sur lattes 48 mois.

❖ NOTE DE DÉGUSTATION

Sa robe est d'une pureté cristalline. Les fleurs blanches répondent en écho aux notes d'amande, d'épices et de poire. En bouche la bulle est délicate et généreuse, ciselée par une belle minéralité, la finale est puissante et envoûtante.

❖ ACCORD METS ET VIN

En apéritif bien entendu, mais ce vin constitue également un partenaire de choix pour les mets délicats que sont les fruits de mer, poissons braisés, huîtres, coquilles Saint-Jacques ou crustacés.

Température de Service : 8°C.

Mis en bouteille à la propriété

www.blason.com

