

DOMAINE
Perraton Frères
CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION CRÉMANT DE BOURGOGNE PROTÉGÉE

Brut

PF

DOMAINE PERRATON FRÈRES
Christophe et Franck PERRATON
Vignerons-récoltants

Elaboré à F69820 pour
DOMAINE PERRATON FRÈRES
à F-71570 CHAINTRÉ
BOURGOGNE DU SUD

Tél. 03 85 35 67 45
domaine@perratonfreres.fr
www.perratonfreres.fr



750 ml - 12,5% vol.

CONTAINS SULFITES - PRODUIT DE FRANCE



Notre Crémant de Bourgogne est issue d'une parcelle de jeunes vignes située en bas de coteau sur un sol très argileux. On l'appellera blanc de blanc car il est issue d'un seul cépage, le chardonnay !

D'un lumineux blond doré traversé de micro-bulles, il dévoile des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, agrémentés par un zeste de minéralité. La bouche pleine de fruits mûrs vous séduira par sa richesse et sa fraîcheur !

Fiche Technique :

Age des vignes : 17 ans

Superficie : 0.26 ha

Terroir : Sol argilo-calcaire

Altitude : 210 m

Vinification et élevage : Notre Crémant de Bourgogne est transformé par un établissement spécialisé de la région.

Accord et Mets : Apéritif, gougères au chèvre ou encore tartare de saumon.

