



SANGOUARD-CHÉNÉ

ÉMOTION DE FAMILLE



BULLES

## CRÉMANT DE BOURGOGNE



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Un crémant blanc de blancs, récolté sur un ensemble de petites parcelles aux terrains silico-argileux et argilo-calcaire

Les pressurages en grains ronds, sont effectués à l'aide d'un presseur pneumatique. Après une sélection rigoureuse des jus, les moûts fermentent dans des cuves à températures régulées.



DÉGUSTATION

Le chardonnay révèle dans cette cuvée tout son potentiel aromatique : finesse de bulle, nez frais et aromatique avec des notes de citron et une bouche très nette.



ACCORD METS VINS

Idéal à l'apéritif, ce vin éveillera bien agréablement vos papilles.



TEMPÉRATURE

À servir entre 6° et 8°C



GARDE

À consommer dans les 2 ans