

Domaine SANGOUARD



VIN CRÉMANT DE BOURGOGNE



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Sols argilo- calcaires, exposition Sud Est.

Récolte en bioprotection, élevage sur latte entre 3 et 5 ans.
Méthode champenoise.



DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec fines bulles persistantes. Nez de fruits blancs, agrumes et fleurs blanches. Bouche fraîche, vive et élégante, finale légère et rafraîchissante. Finesse de la bulle



ACCORD METS VINS

Apéritif, fruits de mer, poissons, volailles légères, desserts aux fruits.



TEMPÉRATURE

À servir entre 8° et 10°C



GARDE

A consommer
dans les 10 ans