

Domaine J. Boulon



Crémant de Bourgogne

Fruité, léger, avec de fines bulles et élaboré uniquement avec des grappes de Chardonnay, notre crémant de Bourgogne surprend par sa finesse et son parfum. Il pourra aussi être à vos côtés lors des grands événements (mariage, baptême ou anniversaire...)

Cépage : 100 % Chardonnay

Vinification : Notre crémant de Bourgogne est élaboré selon la plus stricte méthode traditionnelle. Il est ramassé à la main, vinifié à basse température et n'est commercialisé qu'après un élevage de 15 mois en bouteilles afin d'obtenir cette finesse de bulles et cet agréable équilibre.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

Conservation : Ce vin est à consommer dans les 3 ans.

Accord mets et Vins : Il agrémentera vos apéritifs, vos desserts ou vos repas de fêtes.