



Crémant de Bourgogne La Joie



Appellation

Les crémants de Bourgogne s'étalent de l'Yonne à la Côte-d'Or en passant par la Saône-et-Loire et le Rhône. Cette aire géographique délimitée repose sur les reliefs voués à la viticulture et regroupe un ensemble de vignobles plus ou moins disjoints qui s'étale sur environ 250 kilomètres du nord au sud, sur plus de 300 communes et constituent le berceau de l'aire d'appellation « Crémant de Bourgogne ».



Origin

Raisins mûrs ramassés à pleine maturité
Vendangés à la main exclusivement
Terroir de calcaire marneux
Taille manuelle
Cépage 100% Chardonnay



Vintages & Tasting

Robe d'un jaune or à jaune jonquille
Ses bulles élégantes et fines offrent une mousse onctueuse se forme comme un délicat collier de perles au bord de la flûte de service. En bouche, l'effervescence est onctueuse et légèrement acide : des notes miellées complètent les arômes d'agrumes et de fruits frais.



Food & Wine Pairings

Apéritif (peut-être servi avec une crème de cassis de Bourgogne)
Brunch et cocktails maison
Tarte au citron meringuée
Choux à la crème chantilly
Sangria de Noël à la grenade



Aging & Serving

A déguster entre 12 et 14°C