

# Cuvée de CHAPPUT

Crémant de Bordeaux



Vin effervescent blanc  
(sparkling wine)  
Sémillon  
750ml

## Origine :

Bordeaux.

Le suivi du vignoble, la vinification et l'élevage sont effectués sur le domaine familial.

## Origin :

Bordeaux

*Grape production, wine making and ageing take place on the family estate*

## Caractères :

Les raisins, vendangés à la main et issus de cépage Sémillon, sont légèrement pressés pour obtenir un jus qui, après fermentation alcoolique produira un vin de base élégant et fruité.

Après un élevage sur lies, ce vin est mis en bouteilles pour réaliser une deuxième fermentation qui lui confèrera l'effervescence du crémant.

## Special features:

*The Hand-harvested grapes made from Semillon, are slightly pressed to obtain a juice which will produce after the alcoholic fermentation an elegant and fruity wine.*

*After ageing on lees, the wine is bottled to undergo a second fermentation to achieve the sparkle of a "crémant".*

## Servir :

Ce vin plaisir doit être servi frais, autour de 12°C, à loisir en apéritif ou en accompagnement de desserts.

## Serve:

*This wine should be served chilled at a temperature around 12°C as a pre-dinner drink or as an accompaniment to desserts.*

## Dégustation :

Une tenue jaune pâle aux reflets verts discrets habille ce crémant issu de sémillon. Le cordon de bulles fines véhicule lentement, mais sûrement, d'agréables arômes de poires et de fleurs blanches.

En bouche, l'effervescence se manifeste harmonieusement, contribuant à l'impression de fraîcheur qui persiste jusqu'à la finale savoureuse.

## Tasting:

*This sparkling wine derived from Semillon is dressed in a pale straw colour and discrete hints of green.*

*Fine bubbles are diffusing slowly but surely pleasant pear and white flowers aromas.*

*In mouth, the sparkle is exalted harmoniously with a feeling of freshness that last until the full-flavoured finish.*