

Cuvée de CHAPPUT

Crémant de Bordeaux

Vin effervescent blanc, 750ml
Sémillon

Origine

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

Caractères

Les raisins, vendangés à la main et issus de cépages 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.

Servir

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



Vignobles
J. QUEYRENS & FILS
GRANDS VINS DE BORDEAUX

<https://www.chateau-pilet-vins-queyrens.fr>
Le Grand Village | 33 410 DONZAC | FRANCE
scvjqueyrens@orange.fr | Tél. : 05 56 62 97 42

Document non contractuel