

DOMAINE

Henri

Delagrange

CREMANT DE BOURGOGNE :

Appellation régionale de Bourgogne.

L'appellation CREMANT DE BOURGOGNE est réservée aux vins Effervescents élaborés à partir de vins tranquilles préparés selon la méthode traditionnelle.

Superficie en production 1 115 hectares.

L'appellation Crémant de Bourgogne est soumise à des conditions de production strictes depuis 1975.

Notre Crémant de Bourgogne :

Il est élaboré à partir des raisins produits par les Bourgognes Hautes-Côtes de Beaune Blanc (chardonnay)

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, sec

La vendange récoltée à la main est confiée pour l'élaboration du crémant au Domaine Vitteaut-Alberti à Rully, qui est un des meilleurs producteurs de Crémant.

Les bouteilles nous sont restituées dès que la commercialisation est possible.

Production : 1 200 bouteilles

Dégustation :

Sa bulle est fine et forme un collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche avec une acidité qui permet l'équilibre entre la puissance aromatique et la légèreté recherchée.

Gastronomie :

Si les crémants de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils accompagnent à la perfection un repas. Les Crémants Blanc de Blancs s'accordent par exemple avec une entrée comme un confit de volaille aux poires et aux fruits secs ou une Poêlée de noix de Saint-Jacques.

Servir à l'apéritif ou en dessert entre 4 et 8°C, à table entre 6 et 9°C.