

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Brut Blanc, Bio

Crémant de Bourgogne AOC
Domaine Vitteaut-Alberti



Région : Bourgogne, France.

Appellation : Crémant de Bourgogne AOC.

Domaine : Domaine Vitteaut-Alberti.

Cépages : 20% Chardonnay, 40% Aligoté, 40% Pinot Noir

Robe : jaune pâle, reflets dorés.

Nez : arômes frais de sorbet citron et pamplemousse, Granny Smith, mirabelle, des notes de craie, noisette et réglisse.

Bouche : croquante et souple à la fois, avec une acidité en harmonie avec le dosage, une bulle fine qui devient rapidement crémeuse. Belle longueur sur les agrumes et le miel avec une note de réglisse.

Conclusion : un Crémant certifié bio d'une belle pureté !

Service : servir à 8°C. Apéritif, entrées, tartes aux fruits.

Issu d'une sélection minutieuse, ce Crémant labellisé bio offre un nez frais et délicat, avec des arômes de pomme Granny Smith. La bulle est fine, donnant une bouche soyeuse et charnue. La finale est longue, sur la réglisse.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90840 75 **Prix membre** : 22.90

Prix catalogue : 25.50