

BAUDOUIN MILLET

INTENSEMENT
CHABLIS

CRÉMANT DE BOURGOGNE

GUIDE HACHETTE DES VINS

GÉOLOGIE : SOL ARGILO-CALCAIRE

AGE DE LA VIGNE : 20 ANS

GARDE : 3 ANS

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 10°



VINIFICATION

LES RAISINS SONT SÉLECTIONNÉS ET VINIFIÉS SPÉCIALEMENT. ILS SONT D'AILLEURS VENDANGÉS PLUS TÔT QUE POUR LES VINS TRANQUILLES, AFIN DE PRÉSERVER L'ACIDITÉ QUI DONNE TOUTE LEUR FRAÎCHEUR AUX CRÉMANT DE BOURGOGNE. CE CRÉMANT DE BOURGOGNE, ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR EST HARMONIEUX, FRAIS ET FINEMENT DOSÉ.



DÉGUSTATION

LA ROBE SEYANTE JAUNE CLAIR, LÉGÈREMENT CUIVRÉE AUX JOLIS REFLETS DORÉS DE CE CRÉMANT DE BOURGOGNE EST LIMPIDE, BRILLANTE ET TRAVERSÉE PAR DE JOLIES BULLES "TELLES DES PERLES" AU DÉBUT, CELLES-CI S'ESTOMPENT PAR LA SUITE POUR DEVENIR BEAUCOUP PLUS FINES ET FORMER UNE JOLIE DENTELLE.

LE NEZ EST TRÈS EXPRESSIF ET GOURMAND, IL DÉVOILE DES NOTES ÉLÉGANTES DE FRUITS JAUNES FRAIS, D'ABRICOT ET DE PAMPLEMOUSSE.

L'ATTAQUE EST FRAÎCHE ET VIVE, LA BULLE EST TRÈS PRÉSENTE SUR L'ENTRÉE DE BOUCHE. ELLE SE FOND ET LAISSE PLACE À DES NOTES SALINES ET MINÉRALES. PUIS DES NOTES RONDRES ET SUBTILES DE FLEUR D'ORANGER ET DE FRUITS MÛRS ENVELOPPENT LA BOUCHE.

ACCORD MET VIN

APÉRITIF

VERRINE DE CRABES ET D'AGRUMES

VERRINE DE SAUMON ET DE

CONCOMBRES

IDEE GOURMANDE

Gougères

