

Crémant de Bourgogne Blanc de noir

ORIGINE :

Issu d'une parcelle les plus photographiée (de 39 ares) située au cœur du village de Cheilly les Maranges (juste derrière l'église).

Cépage :
Pinot Noir

Terroir :
Argilo-calcaire
à soutenu liasique

NOTES DE DEGUSTATION :

Ce vin exhale des arômes de petits fruits, cerises, cassis ou framboise. C'est un vin puissant en bouche, long et persistant. Le temps lui apporte charme et chaleur aux arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade.

Température de service :

Entre 4 et 8 °C à l'apéritif et en dessert
Entre 6 et 9 °C à table

METS D'ACCOMPAGNEMENT :

Si les crémants de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils accompagnent à la perfection un repas. Le Crémant de Bourgogne blanc de noirs fait un beau mariage avec une queue de bœuf braisée et des escargots en coque de pomme de terre. Il accompagne idéalement une volaille fermière, par exemple une poularde de Bresse.

**Durée indicative de
conservation :**
Jusqu'à 5 ans et plus