

Prestige de Constance 2019

EXTRA-BRUT - SANS SULFITES

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 18/05/20

Assemblage : 100% pinot noir « vieille vigne »

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 40 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330) - Châtillonnais - Côte d'Or

Analyses :

Surpression à 20°C : 6 bars

TAV : 12,55 %

AT : 5,20 g/l H₂SO₄

AV : 0,31 g/l H₂SO₄

Dosage : 4 g/l

SO₂ total : 0 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

Ce vin effervescent EXTRA-BRUT, est un 100% pinot noir, donc un « Blanc de Noirs ». Il possède une jolie robe or pâle et un nez très expressif de poire et de brioche. La bouche équilibrée, ample et complexe, retrouve les sensations aromatique de fruit, tandis que les tanins se fondent dans une minéralité saline.

Dosé à seulement 4 g/L.

Ce vin est incontestablement un vin de gastronomie.

A réserver pour les meilleurs occasions...

