



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Celui-ci est un blanc de noir.

Il est issu du cépage pinot noir venant de 2 parcelles de vignes âgées 52 et 40 ans.

C'est un vin plein d'audace, de fraîcheur avec une belle vinosité.

D'une robe or vif ornée de petites bulles fines, formant un collier de perles avec des arômes puissants de fruits rouges (cerise, cassis, framboise).

Ce crémant de Bourgogne a une finale longue et persistante de fruits compotés, épicés.

Il accompagne vos plats :

Il accompagne avec générosité une verrine de lapin en gelée, une queue de bœuf braisée, une poularde de Bresse, des noix de st jacques ou des poissons de rivière.

Du côté des douceurs, il sublimerait un sorbet de fruits rouges ou un carpaccio d'ananas.

Il sera parfait pour un apéritif dînatoire.

A servir entre 6 et 8 ° pour l'apéritif et 6 à 9 ° pour le repas.



Domaine Moissenet-Bonnard - 4, rue des jardins - 21630 Pommard

Tel : +33 (0)3 80 24 62 34 - Fax : +33 (0)3 80 22 30 04 - jean-louis@moissenet-bonnard.com

www.moissenet-bonnard.com