



GRAND VIN DE BOURGOGNE

BLANC

# Crémant de Bourgogne BLANC BRUT

La Bourgogne fait la fête  
et donne toute son effervescence,  
son dynamisme avec ce Crémant de Bourgogne blanc,  
fruit de l'assemblage de trois cépages.

**DOMAINE GOUBARD**

71390 Saint-Désert - Bourgogne - France  
Tél. (33) 03 85 47 91 06

[bourgogne-goubard.com](http://bourgogne-goubard.com)



## Cépage :

60% Aligoté - 10% Chardonnay - 30% Pinot Noir

## Sol :

argilo calcaire

## Vinification - Élevage

• Élevage long de 18 mois sur lattes pour apporter complexité aromatique et ampleur.

## Dégustation

Synthèse de la Bourgogne, le Crémant de Bourgogne offre, ici, les terroirs et l'expression des cépages pour une magnifique effervescence et un train de bulles fines.

Le nez est épanoui avec des fruits mûrs (coing), des notes discrètement florales.

En bouche, l'attaque est souple avec une bonne intensité aromatique (agrumes, fleurs blanches). Le vin est structuré, avec une finale longue.

À déguster à l'apéritif, lors de vos événements festifs mais aussi à table, avec un poisson ou un dessert.

## Température de service :

8°

## Garde :

À boire maintenant ou dans les 2 ans