

# DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

## CREMANT DE BOURGOGNE

✓ AOC	Crémant de Bourgogne
✓ Région	Bourgogne
✓ Région viticole	Côte de Beaune
✓ Type de vin	Vin effervescent
✓ Couleur	blanc
✓ Cépages	100 % Pinot noir
✓ Conservation	Entre 1 et 3 ans
✓ Elevage	Vinification traditionnelle Champenoise avec un élevage sur latte de 9 mois minimum (pour la prise de mousse).



**Remarque** : D'une couleur or blanc, le blanc de noirs exhale des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche avec une acidité qui permet l'équilibre entre la puissance aromatique et la légèreté recherchée. 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.

Si les Crémants de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils accompagnent à la perfection un repas. Le blanc de noir fait un beau mariage avec des escargots en coque de pomme de terre. Il accompagne idéalement les glaces et apportent la fraîcheur sur une fin de repas. Il s'accorde parfaitement aux petits fours et ses arômes fruités trouvent l'association parfaite sur un sorbet aux fruits rouges. Températures de service : entre 4 et 8 °C à l'apéritif et en dessert, 6 à 9 °C à table.