



CREMANT BRUT

<i>Cépage</i>	<i>Auxerrois</i>
<i>Millésime</i>	<i>2006</i>
<i>Appellation</i>	<i>A.O.C.</i>
<i>Couleur</i>	<i>bulle fine</i>
<i>Alcool</i>	<i>12,50 % vol</i>
<i>Acidité</i>	<i>4,2 g/l H2SO4</i>
<i>Sucre résid.</i>	<i>7 g/l</i>
<i>A servir</i>	<i>entre 5° et 8 °</i>
<i>Garde</i>	<i>5 ans</i>

TERROIRS

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendange manuelle
Pressurage pneumatique
Méthode Traditionnelle (fermentation en bouteille)
Dégorgement mensuel

CARACTERISTIQUES GUSTATIVES

Vif et délicat

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, dessert