



## DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



### DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Crémant de bourgogne

Région viticole : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Couleur : Jaune pâle

Type de vin : Crémant

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 20 à 30 ans

Élevage : En cuve pendant 6 mois puis sur la latte après tirage pour prise de mousse (18 mois)

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un jaune pâle aux bulles fines et régulières. Le nez est frais et gourmands. Puis pour finir, en bouche ce crémant est subtil et délicat. À servir entre 4° et 8°C à l'apéritif et en dessert, 6° à 9°C à table

### ACCORDS METS VINS

Ce crémant accompagne parfaitement vos apéritifs ou vos desserts, mais aussi pourquoi pas vos repas complets.

600 rue Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : [domainegsaumaize@gmail.com](mailto:domainegsaumaize@gmail.com) - Tél. +33 (0)6 25 52 47 42

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

