



## DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



### DESCRIPTION DU VIN

**A.O.C :** Crémant de bourgogne contrôlée

**Région viticole :** Mâcon

**Cépage :** Chardonnay

**Couleur :** Jaune pâle

**Type de vin :** Crémant

**Nature du sol :** Argilocalcaire

**Âge de la vigne :** 30 à 40 ans

**Vinification :**

Prise de mousse lente et élevage sur latte pendant 18 mois

**Élevage :** En cuve

### 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 fruits de mer.

Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : [contact@domainesau maize.com](mailto:contact@domainesau maize.com) - Tél. +33 (0)03 85 35 82 65

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

