

Trenel

CRÉMANT DE BOURGOGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crémant de Bourgogne

Zona produttiva Borgogna

Vitigno Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Le fermentazioni alcolica e malolattica vengono svolte in tini di acciaio inox. Il Crémant viene rimesso in bottiglia per la presa di spuma.

Affinamento sui lieviti Tra i 12 e i 24 mesi.

Dosaggio Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

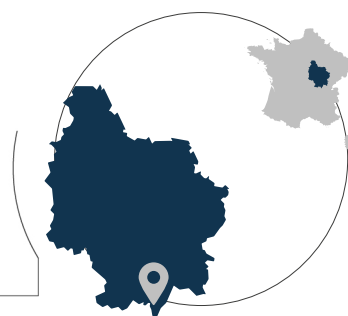
Colore Giallo chiaro con riflessi dorati. Perlage sottile.

Profumo Al naso è un mix di aromi freschi tra i quali spiccano gli agrumi, la frutta esotica e un tocco di acacia.

Sapore Al palato è complesso e rotondo: emergono note di fiori bianchi e pasticceria e un sottile ricordo di torrone.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Da provare con carni bianche o con il parmigiano. Interessante l'abbinamento con dessert con nocciole e pralinato.

Temperatura di servizio 8-10°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ

