



Bourdieu Brut Nature

CREMANT DE BORDEAUX

Un Crémant nature ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux – Âge de la vigne : 30 ans – Récolte Manuelle
Assemblage : 100% Sémillon



Vinification & Elevage

Des règles strictes, analogues à celles pratiquées en Champagne définissent les phases d'élaboration – Pressurage lent et sélectif sur raisins entiers – Fermentation alcoolique à basse température – Prise de mousse en bouteille - Elevage sur lattes de février 2019 à avril 2020 – Remuage : les dépôts de levures mortes sont séparés du vin – Dégorgage : la liqueur «d'expédition» est composée seulement de vin (pas d'aiout de sucre) - Crémant non dosé.



Accords

Cette cuvée s'appréciera de l'apéritif jusqu'au plat de résistance.

Service : Servir à 7-8°C

Garde : À boire dans l'année qui suit le dégorgement.



Spécificités

Alcool : 12 %

Soufre Total : 52mg/L*

Sucre : 0.3 g/L

Gencod : 3513345175007

Vin Biologique
Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 150 mg/L



UN BORDEAUX À L'EXIGENCE BIO DEPUIS 1963

Le Bourdieu - 33760 SOULIGNAC • Tél. 05 56 23 65 60 • contact@vignoble-boudon.fr • www.vignoble-boudon.fr