



Bourdieu Brut

CREMANT DE BORDEAUX

Un Crémant festif ...



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 conditions de récolte et les phases d'élaboration – Pressurage lent et sélectif sur raisins entiers – Levures indigènes – Fermentation alcoolique à basse température – Prise de mousse en bouteille, remuage et dégorgement en bouteille.



Accords

Cette cuvée s'apprécie de l'apéritif jusqu'au dessert.

Service : Servir à 7-8°C

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



Spécificités

Alcool : 11.90 %

Soufre Total : 48 mg/L*

Sucre : 6 g/L

Gencod : 3513345675002

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