



## 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 : 12.16 %  
Soufre Total : 23 mg/L\*  
Sucre : 6.3 g/L

Gencod : 3513345675002  
Vin Biologique  
Contrôle Ecocert



\*Maximum SO<sub>2</sub> 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