

CRÉMANT de BORDEAUX Cuvée Royale Brut

Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	Crémant de Bordeaux
Cépages:	60 % Semilion - 30 % Muscadelle - 10 % Sauvignon blanc
Degré d'alcool:	11.5 %
Température de service:	5 à 8°C
A conseiller avec:	apéritif, crustacés, fruits de mer, viandes blanches, une sélection de fromages
Description:	Bulle fine et mousse persistante et nerveuse. La couleur est celle d'un vin blanc brillant. Au nez se dégage une palette assez large d'arômes de fruits soutenue par une note fleurie et complétée par de saveurs d'épices et de torréfaction. La structure en bouche est caractéristique de Bordeaux avec une effervescence non argessive. La finale est longue et fruitée. La société BALLARIN qui est productrice de ce Crémant de Bordeau - Cuvée Royale à la méthode traditionnelle, est une entreprise familiale depuis 2 générations. Situées sur la commune de Haux dans l'Entre-Deux-Mers à 30 km au sud de Bordeaux, ses caves profondes sont enfouies dans la roche calcaire. Une température de 13°C y est constante. Pour ce Cuvée Royale la période de vieillissement est de 12 à 14 mois.

