



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 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