



La Dame Blanche de Prony – Crémant de Bourgogne – 75 cl



Caractéristiques techniques :

Cépage :	Chardonnay, Gamay Noir à jus blanc, Pinot noir, Aligoté
Sols :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	Inférieur à 40 ans
Rendement :	52 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.
Vinification traditionnelle,

Notes de dégustation

Œil : Robe or pâle, reflets verts, bulle assez fine

Nez : beaucoup de complexité résultant de l'assemblage des 4 cépages ; notes de fruits à chair, floral et minéral en finale, d'une grande finesse et d'une très bonne intensité.

Bouche : Souple, assez gras avec des notes florales (tilleul) et minérales

Harmonie générale : Ampleur & Longueur.

Accord mets & vins : A consommer à 10° en Apéritif ou avec des Desserts tout au long de l'année

Maturité optimale : à déguster dans les 2 ans.

Vignerons des Pierres Dorées

Le Bady – 69620 Saint Vérand – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -
contact@vigneronsdespierresdorees.com - www.vignerons-pierres-dorees.fr