



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

**Crémant de Bourgogne**

**Blanc de Noir**

**Extra BRUT**



**Cépages** : 50% Pinot et 50% chardonnay

**Vignoble** : 40 ans en moyenne

**Terroir** : Sols Argilo-Calcaire



**Viticulture** : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante

**Récolte** : la récolte de cette cuvée est effectuée à la main en caisses perforées



**Vinification** : Elaboré suivant la méthode traditionnelle.

**Prise de mousse** : min 18 mois



**Liqueur d'expédition** : 4g/l

**Dégustation** : Un brut aux bulles fines. La fraîcheur du chardonnay allié à la rondeur du pinot.



**Accords** : Il égayera vos desserts et apéritifs de ses bulles fines et légères

**Garde** : 2 ans

**Servir frais 10°C**



**Domaine des As – 1045 Route des As 71260 Péronne**

**Tel : 06.49.16.64.14 / 06.82.41.25.98**

**domaine.des.as@orange.fr**

**www.domainedesas.fr**

**www.facebook.com/domainedesas.peronne**

