



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

Crémant de Bourgogne 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

