



LOUIS BOUILLOT

Crémant de Bourgogne Brut Perle Rare Millésime 2006

Origine des raisins :

Yonne, Côte d'or, Couchois, Châtillonnais région déterminée AOC.

Cépages :

40% Chardonnay / 60% Pinot Noir

Élaboration :

Méthode traditionnelle en bouteille, avec un vieillissement de 18 mois.

Notes de dégustation :

N'est pas millésimé qui veut ; la délicate alchimie de la sélection des cépages, de leur assemblage, de l'élevage est réalisée par le maître de chais, quand la qualité de la vendange le justifie, pour obtenir un crémant exceptionnel. Là encore, l'œuvre de la nature est le meilleur guide.

D'une jolie robe jaune avec des reflets gris ambré. En bouche, attaque riche et souple puis vineuse. Fruits mûres du Pinot noir, touche compotée, fruits à l'eau de vie. Belle expression du millésime, ample, complet, avec du relief et une finale longue et généreuse.

Température de service :

Entre 6° et 8°C

Commentaire de presse sur le millésime :

«Dans un style très champagne, ce crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle (champenoise) avec les cépages pinot noir (60%) et chardonnay (40%). Nez parfumé de notes florales, rehaussé d'effluves de pomme et de pain grillé. Doté d'un bel équilibre et d'une bonne persistance, il comblera l'amateur de bons mousseux. (***) 1/2

-**Sélection Vins&Vignobles, Avril et Mai 2010**»



Produit de spécialité #884379

Représenté par le Marchand de vin

(514) 481-2046 info@mdv.ca