

CREMANT DE BORDEAUX BLANC BRUT



POINT TECHNIQUE

Sol:	Argilo-graveleux
Surface:	1 hectare
Age moyen:	25 ans
Cépages:	100 %sémillon
Densité:	4500 pieds/ ha
Rendement:	65 hectolitres/ ha
Vendange:	Manuelle en clayettes
Vinification:	Thermo régulée à 15 °C
Degré:	
Elevage:	6 mois en cuve inox
Prise de mousse:	9 mois
Conditionnement:	Caisses de 6 bouteilles 0.75l
Conseil:	A consommer dès maintenant

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Sous une teinte branchée jaune pâle claire.



Les notes minérales, levuriennes, poivrées et résinées.



**Bouche souple, suave, belles bulles.
Bouche onctueuses, ronde, accompagnée par une perle de qualité qui révèle la présence aromatique.**

CHÂTEAU JEAN DUGAY
GFA VIGNOBLE BALLET 1 CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES www.vignoble-ballet.fr
Tél : 05-57-74-83-17 vignoble.ballet@orange.fr contact Nathalie BALLET