

Le Crémant De Gabriel

Alexandre BORDENAVE

Le principal trait de ton caractère ?

Sensible et conciliant

Ce que tu aimes dans le vin ?

La convivialité, le côté festif, l'attachement à la culture et à la terre

Ta devise ?

Vivre le moment présent et espérer le meilleur pour l'avenir

Le voyage que tu aimerais faire ?

J'aimerais traverser les Etats-Unis



Le Crémant De Gabriel

CRÉMANT DE BORDEAUX

Village : Fours et Saint-Palais-de-Blaye

Surface totale du vignoble : 49 hectares hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires

Vinification et élevage : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation à basse température. Prise de mousse naturelle en cave souterraine.

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sémillon

Commentaires de dégustation : La robe pale est légèrement dorée, animée de fines bulles, le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, la bouche est vive et d'une belle fraîcheur, un crémant de Bordeaux tout en élégance.

Accords mets et vins : Fruits de mer, huîtres, fromages à pâte molle

