



## Le Crémant De Gabriel

**BORDENAVE Alexandre**

**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

