

Le Crémant De Gabriel - Brut Bio

David ARNAUD.

Le principal trait de ton caractère ?
La générosité

Ce que tu aimes dans le vin ?
Le nez, les arômes

Ton meilleur souvenir de dégustation ?
Champagne rosé Ruinart 1985

Tes héros / héroïnes dans la vie réelle ?



Le Crémant De Gabriel - Brut Bio

CRÉMANT DE BORDEAUX

Village : Teuillac

Terroir : Sols argilo-sableux

Vinification et élevage : Vendanges manuelles en cagettes à maturité précoce. Pressurage pneumatique, cycles courts, pression faible. Vinification à basses températures (16-17 °C). Elevage selon la méthode champenoise traditionnelle. 11 mois dans des galeries de calcaire. Les bouteilles sont tournées tous les jours pendant 4 à 6 semaines.

Assemblage : 100% Sémillon

Commentaires de dégustation : Robe jaune pastel à reflets verts, bulles fines. Nez fin qui offre des arômes de fleurs blanches. Bouche fraiche et fruitée avec une belle vivacité.

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

