



VIGNERONS DES  
TERRES SECRÈTES



La finesse de leurs bulles fera le bonheur de vos invités lors de vos repas festifs. Dégustation à 8°C à l'apéritif, nature ou accompagné d'une crème de pêche de vignes ou autres.

COLLECTION CRÉMANT

## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC DE BLANCS

### VIGNOLE ET PRODUCTION

Son terroir s'étend sur toute la région de Bourgogne avec une typicité et une originalité différente suivant les zones. La récolte est manuelle en caisses ajourées avant complète maturité

### CARACTERISTIQUES

La prise de mousse par adjonction de liqueur de tirage se déroule sur 9 mois minimum, bouteilles couchées sur lattes. Ensuite, il y a le remuage des pupitres pendant un mois. Le dégorgement permettra d'éliminer le dépôt descendu dans le goulot. L'addition de liqueur d'expédition donnera enfin, selon le dosage, les crémants bruts ou demi-secs avant le bouchage définitif.

Les Crémants de Bourgogne sont légers, brillants et fruités

### CONSEILS DU MAÎTRE DE CHAIS

Le Crémant est le vin de fête. Il peut être servi en apéritif ou accompagner un repas. La flûte est le verre idéal de service. Il doit être servi très frais, de 6 à 8°.



71960 Prissé – France

Bureaux : Tél. 00 33 3 85 37 88 06 – [contact@terres-secretes.fr](mailto:contact@terres-secretes.fr)

PRISSÉ – MÂCONNAIS – BOURGOGNE DU SUD

POUILLY-FUISSÉ - SAINT VÉRAN - MÂCON VILLAGES - BOURGOGNE PINOT NOIR - MÂCON VERZÉ - MÂCON MILLY LAMARTINE - MÂCON PIERRECLOS

*L'Esprit de la Bourgogne*