

CREMANT DE BOURGOGNE - DOMAINE LUQUET



**Origen :**

Pouilly Fuissé, Bourgogne,  
Francia.

**Denominación :**

Crémant de Bourgogne AOC

**Terroirs :** Lomitas Arcilloza -  
Caliza

**Cepa :**

100% Chardonnay.

**Viñedo :**

7 Hectáreas de una edad promedio de 15 años.

**Vinificación :**

Las uvas son cosechadas a mano, la fermentación se realiza a temperatura controlada de 16º a 18º, primera fermentación en tanque de acero, segunda fermentación en botella y crianza en botella mínimo 9 meses. La adición de licor es mínima para obtener un vino seco y fresco « Brut »

**Degustación :**

Color amarillo pálido con reflejos verde anis. Naríz con características frutales, mezcla de cítricos y piña, un toque mineral. La boca es a la vez amplia y redonda, fresca y afrutada.

**El consejo del vinicultor :**

Degustar entre 6º y 8º, como aperitivo, se puede mezclar con licores de fruta, se combina muy bien con mariscos y pescados en salsa blanca. El compañero ideal para sus fiestas...

