

CREMANT DE BORDEAUX

TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 100 % Sauvignon Gris

VINIFICATION : L'ensemble de la vendange est éraflé.

Les jus sont débourbés (nettoyés) à froid.

La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (17°) pour préserver le potentiel aromatique du vin.

Après fermentation, la prise de mousse se fait naturellement sur tabliers avec manipulation des bouteilles.

Les bouteilles sont dégorgées juste avant leur habillage.

CARACTERISTIQUES : Ce crémant présente des bulles fines et élégantes. La robe est jaune et brillante.

Le bouquet est floral, vif et printanier avec des notes d'amande.

SOIL : Clay and Limestone

GRAPE VARIETY : 100 % Grey Sauvignon

VINIFICATION : The harvest is de-stemmed completely. We let the must settle at low temperature and decant the juice. Alcoholic fermentation takes place at low temperature (17°C) to preserve the aromatic potential of the wine. After fermentation, sparkling is obtained naturally by manipulation of the bottles on the cellar-apron. The bottles are disgorged right before packaging.

CHARACTERISTICS : This Crémant shows fine and elegant bubbles and a yellow and brilliant colour. The bouquet is floral, lively and spring-like with hints of almond.



Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24