



« Paulian »

AOC Crémant de Bordeaux
Blanc Brut

Coup de cœur au Guide Hachette 2013
Médaille d'Or Concours National 2014

Commentaires de dégustation

Belle mousse à la fois persistante et intense mais sans agressivité en bouche.

La couleur est or pâle avec quelques reflets jaune/vert.

Les arômes sont fins et complexes avec quelques notes florales telles que l'aubépine et le tilleul combinées avec des sensations proches de la groseille et de la pêche blanche.

La bouche est fraîche, charnue et vineuse.

Un équilibre alliant finesse et ampleur pour un final floral et aérien.

Un vin sur la complexité et le charnu.

Accords mets/vins

Ce vin pourra accompagner les apéritifs et les desserts mais s'adaptera aussi aux fruits de mer et poissons grillés.

Origine du vin : sélection de vignobles pouvant assurer une production bien maîtrisée de raisins en Nord et Est de l'Entre-deux-mers .

Cépages : 60 % sémillon, 40 % Cabernet-Franc.
Récolte et pressurage effectués selon un cahier des charges établi rigoureusement par notre société afin d'obtenir des jus clairs sans oxydation.

Durée de vieillissement sur lie : 24 mois minimum en caves souterraines calcaire à température constante de 12 °C. et à l'abri de la lumière.

Dosage au dégorgement : 7 gr/l de sucre.