

DOMAINE DE Rochebin

Toute la richesse des Terroirs

CRÉMANT DE BOURGOGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC



● **Caractère du vin** : Elaboré à base de cépage chardonnay, cette effervescent de robe or blanc façonnais de bulles fines, se parfume de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte. Avec le temps, les arômes évolueront sur notes de fruit à noyau comme l'abricot, la pêche et le pain grillé.

● **Accords mets et vin** : Même si ce crémant est souvent dégusté à l'apéritif, il accompagne à la perfection un repas. Le Crémant blanc de blanc s'accordera également avec des noix de Saint-Jacques ou un poisson de rivière et bien sûr, sur un dessert au chocolat ou aux fruits rouges.

Il est à servir entre 7 à 10°C.



DOMAINE DE ROCHEBIN

1520 Route de Normont

71260 AZÉ

Tél : 03 85 33 33 37

Fax : 03 85 33 34 00

email : domaine-de-rochebin@orange.fr

www.rochebin-vins.com

