

B de Bonhoste ~ Crémant Blanc ~ AOC Crémant de Bordeaux

Le Crémant Blanc de Bonhoste est le fruit de l'assemblage du Sémillon, cépage très aromatique, et de l'Ugni Blanc qui apporte fraîcheur et vivacité.

L'encépagement : 80 % de Sémillon - 20 % Ugni Blanc

Vendange & Vinification :

Vendanges manuelles, les baies sont alors pressées afin d'extraire le jus. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**. Afin d'extraire un maximum **d'arômes**, on va maintenir la température entre 15 et 16°C durant toute la fermentation alcoolique.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**.

Élevage : **deuxième fermentation en bouteille** selon le procédé de la **méthode traditionnelle champenoise**.

Dégustation :

Œil : jolie robe or libérant des bulles et une mousse très fine.

Nez : élégant et délicat, avec des arômes de fruits secs (noisette, amande), de fruits exotiques (mangue, ananas) et des notes minérales de pierre à fusil.

Bouche : fraîche et vive, notes minérales et fruitées.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 5-8 °C.

