

GRACIEUX CHEVALIER BLANC BRUT

Crémant de Bourgogne

CÉPAGES

La Cuvée Gracieux Chevalier est l'heureux assemblage du Pinot noir et du Chardonnay.

ÉLABORATION

Les 56 hectares de vignes basses du Domaine Gracieux Chevalier, implantées sur les sols calcaires des plateaux de Bourgogne, produisent des vins fruités. La Cuvée Domaine Gracieux Chevalier est assemblée avec 20 à 25% de vins de réserve. Le vin vieillit pendant 20 à 35 mois sur lattes dans nos caves de Bourgogne afin de développer des arômes intenses. Des notes de cerise caractérisent la cuvée Gracieux Chevalier.

ARÔMES & SAVEURS

La typicité de son vignoble de l'Auxerrois lui confère des odeurs chaudes de viennoiserie et de fruits charnus comme l'abricot, la pêche, la cerise et la mûre. Le Chardonnay apporte la minéralité et des notes de fleurs blanches comme pour tout grand Crémant de Bourgogne. Gracieux Chevalier est une Cuvée à la fois complexe et surprenante, spécialement conçue pour créer l'émotion.

ACCORDS METS/VINS

La cuvée Gracieux Chevalier soulignera par sa présence un apéritif à base de charcuterie fumée. Ses arômes de cerise souligneront parfaitement un rôti de boeuf juste saisi. Déguster entre 7 et 8°C.



Brioche



Framboise



Cerise noire

UNE QUALITÉ SANS CESSÉ AMÉLIORÉE

www.veuveambal.com