



PATENÔTRE

ROMANÈCHE-THORINS

Crémant de Bourgogne

Une robe dorée, lumineuse, une couronne de bulles expressives au nez, ce crémant vous transportera avec ses parfums de fleurs blanches et de fruits frais. La bouche se révèle dense, souple et soyeuse pour une finale légère et douce.



Appellation : AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

Sol : Argilo-calcaire

Encépagement : 100% CHARDONNAY BRUT

Age moyen : 20 ans

Mode de culture : Culture raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

Vendanges : Manuelles, tri à la parcelle.

Vinification : Pressurage direct, élevage en cuve. 12 mois sur lattes.

Température de service : 10°C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera vos apéritifs et cocktails (spritz,...).

Degré alcoolique : 12%

Durée de garde : À déguster sur la jeunesse

EARL THOMAS PATENOTRE

La Petite Sionnière, 71570 Romanèche-Thorins - FRANCE

www.domainepatenotre.fr

Email : contact@domainepatenotre.fr