

# CARDINAL CRÉMANT DE BORDEAUX

## BRUT BLANC & ROSE



**Appellation** : Crémant de Bordeaux

**Cépages blanc** : Sauvignon, Sémillon.

**Cépages rosé** : 100 % cabernet

**Particularité** :

Vendanges manuelles en clayettes, seconde fermentation en bouteille

**Dégustation crémant blanc** :

Robe dorée et pâle, bulles nerveuses. Au nez, des notes d'acacias et d'agrumes se mêlent aux arômes d'épices et de torréfaction. La structure en bouche est équilibrée, fine, la finale longue et fruitée.

**Dégustation Crémant rosé** :

Robe brillante, rouge groseille, bulles fines et persistantes. Au nez, des notes de cassis se mêlent à des arômes de fruits confits. La structure de bouche est fraîche, suave, la finale longue et fruitée.



**Dégustation** : Servir dans un sceau à glace à une température de 5° à 8°