

Crémant de Bourgogne Brut Tradition di Claude Gheeraert

Il Crémant de Bourgogne Brut Tradition di Claude Gheeraert, prodotto a Mosson in Borgogna, è uno spumante Metodo Classico di alta qualità. La cuvée Brut Tradition è un assemblaggio di uve prevalentemente Pinot Nero (circa 70%), che apporta corpo e note fruttate, e Chardonnay (circa 30%), che conferisce freschezza, mineralità ed eleganza. Il segreto della sua complessità risiede nel lungo affinamento sui lieviti di 24 mesi, un fattore cruciale che arricchisce il profilo aromatico.

Visivamente, presenta un bel colore giallo paglierino e un perlage fine e persistente. Al naso, spiccano sentori freschi di frutta a polpa bianca (pera), fiori bianchi e un leggero tocco di lievito tostato. Al palato, è secco (dosaggio Brut a circa 7 g/l), equilibrato e cremoso. La freschezza bilancia la pienezza, lasciando un finale pulito con lievi note di panificazione.

Questo Crémant è ideale come elegante aperitivo, ma grazie alla sua struttura si abbina perfettamente a piatti a base di pesce (come tartare, ostriche o sushi) e carni bianche delicate, rendendolo un must-have per ogni celebrazione o cena importante.



Vitigni:

Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

Gradazione alcolica: 12%

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:
Crémant de Bourgogne AOC*