

Crémant de Bourgogne - 2021

## CAVE DE CLOCHERLE

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE



Alcool  
12,5 % Vol.



Chardonnay



1 - 3 ans



6 - 8 °C

### TERROIR

Granite argilo  
sableux

### VINIFICATION

Même vinification que la région  
Champenoise mais en moins  
longtemps.\*

### DÉGUSTATION



Robe dorée soutenue.



Un nez d'arômes de fleurs blanches  
et de miel.



La bouche est soyeuse.

### ACCORD METS ET VINS



Produits nobles



Apéritifs



Soirées festives



Cave de Clocherle



@cavedeclocherle

### CONTACT

Cave de Clocherle - 22 Place du Petit Tertre,  
69460 VAUX-EN-BEAUJOLAIS

Tel : 04 74 03 26 58 - Mail : caveaudeclocherle@orange.fr

[www.cavedeclocherle.com](http://www.cavedeclocherle.com)