

Crémant de Bourgogne

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