



LOUIS BOUILLOT

Crémant de Bourgogne

Perle Rare Brut Millésimé, Blanc Eminent, 2018

VIGNES

Origine du vin : Négoce

SITUATION

Aire d'appellation d'origine contrôlée Crémant de Bourgogne.

TERROIR

Perle Rare 2018 c'est à la fois la complémentarité harmonieuse de quatre cépages emblématiques de la Bourgogne : chardonnay, pinot noir, aligoté et gamay; et la puissance née de la richesse de ses terroirs : Côte de Nuits, Côte de Beaune, Châtillonnais, Couchois, Mâconnais et Beaujolais.

A LA VIGNE

Vendanges manuelles en cagettes ajourées.

Cépages : Chardonnay 45%, Pinot Noir 35%, Gamay 10%, Aligoté 10% - **Superficie du vignoble :** - ha - **Age moyen des vignes :** - ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Un pressurage pneumatique doux est réalisé immédiatement après la cueillette afin de conserver au mieux les arômes des vins.

Cette cuvée est labellisée "Eminent" pour valoriser son vieillissement et son élaboration exclusive.

Perle Rare 2018 est labellisée « Eminent » valorisant à la fois son vieillissement de plus de 24 mois et son élaboration exclusive, majoritairement à base de jus de cuvée.

ELEVAGE

Un élevage minimum de 24 mois minimum, conformément au label Eminent, exalte cette cuvée millésimée rare qui laisse présager un beau potentiel de garde.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle aux reflets dorés. La mousse est crémeuse.

Au nez, les arômes foraux comme la fleur de tilleul et le chèvrefeuille dominant. À l'ouverture une touche d'amande donne de la gourmandise à cette jolie cuvée millésimée.

En bouche, Perle Rare 2018 conserve une bonne vivacité. Le vin est également puissant et vineux. En corps de bouche, des sensations plus fruitées se dévoilent avec la pêche jaune et l'abricot, Un dosage discret vient apporter la touche finale à l'ensemble.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

A déguster frais, entre 6 et 8° C dans des flûtes adaptées.



LOUIS BOUILLOT
Rue des Frères Montgolfier, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel. 03 80 62 61 61 - combes.m@louis-bouillot.com
louis-bouillot.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LOUIS BOUILLOT

Crémant de Bourgogne

Perle Rare Brut Millésimé, Blanc Eminent, 2018



ACCORDS METS-VINS

Accords Mets-Vins : Mariages délicats tel qu'un apéritif raffiné, des asperges fraîches, du bar grillé ou en accompagnement d'un financier.

NOTRE ENTREPRISE

Propriétaire d'un vaste domaine viticole, du nord au sud de la Bourgogne, avec des vignes dédiées au crémant, complété par des contrats longue durée, la Maison Louis Bouillot nous fait découvrir l'autre expression des terroirs de Bourgogne. La qualité des cultures, cette variété des terroirs et un savoir-faire pointu nous permettent d'élaborer des crémants de Bourgogne d'exception reconnus internationalement.

Date de création/reprise : 1877 -

Surface totale du domaine : 108ha

N° de FDA : 15794908268 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Australie, Allemagne, Royaume-Uni

LOUIS BOUILLOT
Rue des Frères Montgolfier, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel. 03 80 62 61 61 - combes.m@louis-bouillot.com
louis-bouillot.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.