



# VÉRIZET

Crémant de Bourgogne

Vérizet d'Or, Blanc Eminent, 2017



## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Robe jaune clair, disque éclatant, brillant. Nez typé chardonnay, expressif, délicat sur des notes de fruits blancs et de fruits mûrs. Bouche harmonieuse, bulles très fines en attaque dans une chair fine et aiguisée. Rétro-olfaction d'agrumes et de fruits secs. Finale expressive et digne de représenter la bourgogne effervescente.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

### SERVICE

Servir frais vers 9°C à l'apéritif, sur un carpaccio d'ananas, une charlotte au chocolat.

### ACCORDS METS-VINS

Servir frais vers 9°C à l'apéritif, sur un carpaccio d'ananas, une charlotte au chocolat.

## NOTRE ENTREPRISE

Vérizet, c'est d'abord une histoire de terroir, devenu au fil du temps celui des vins de Viré-Clessé.

Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vérizet, en Bourgogne, les pieds de chardonnay ont trouvé une terre de prédilection. Grâce à ce terroir marqué par le calcaire, mais aussi au travail obstiné de générations de vignerons, on donne ici naissance à des vins blancs ronds, gras, riches et subtils. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.

VÉRIZET

1 rue de la Cave, 71260 VIRE

Tel. 03 85 33 10 57 - communication@cavedevire.com

verizet.fr  



VINS DE

BOURGOGNE