Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

CRÉMANT ROSÉ NON MILLÉSIMÉ

| 100% PINOT NOIR | RÉGIONAL

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

L'appellation Crémant de Bourgogne salue en 1975 des conditions de production strictes, un savoir-faire traditionnel, rigoureux et une vinification de haute qualité. Les raisins utilisés pour la production de Crémant de Bourgogne proviennent de terroirs très variés de la Bourgogne, depuis le soubassement crayeux jusqu'aux granites, en passant par les calcaires.

DÉGUSTATION : fruité et gourmand

Accords mets-vins : Fondant au chocolat
Potentiel et conseils de garde : 1 à 3 ans. Température de service : 10 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Pressurage grappes enitères, fermentation en cuves inox
- Élevage : 18 mois sur lattes
- Production : 2 000 bouteilles

#naturellementhardi

DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI
21 590 Santenay, France | www.philippelehardi.fr