



VIGNERONS
ASSOCIÉS

CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

BRUT



Sa vinosité et sa richesse jouent avec une très belle acidité et soulignent à merveille son potentiel aromatique.



Servir frais, entre 6°C et 8°C.



Parfait à l'apéritif, nature ou accompagné de crème de cassis, mûres ou framboise, il s'accorde également aux volailles, aux poissons ou aux escargots.



97 route de Pommard
21200 Beaune

UNION DES VIGNERONS ASSOCIÉS
DES MONTS DE BOURGOGNE

+33 (0)3 80 25 05 88