



VIGNOBLE BOUDON



Nome: LE BOURDIEU BRUT

Annata: 2018

Regione: BORDEAUX

Denominazione: AOC CRÉMANT DE BORDEAUX

Colore: BIANCO

Dosaggio: 4,5 g/l

Vitigni: 100% SEMILLON

Formato: 750 ml.

Coltura: le tenute della famiglia Boudon, per una estensione pari a 28 gli ettari, sono situate in una

vallata erbosa delimitata da siepi e boschetti. I vigneti sono gestiti secondo le regole, i metodi e l'etica dell'agricoltura biologica dal 1963. La ricchezza e la diversità dei 7 vitigni bianchi e rossi permettono di vinificare 17 vini diversi tra bianchi secchi, rossi, rosati, dolci e crémant. Tutti hanno le loro particolarità e beneficiano delle varie denominazioni di origine controllata di Bordeaux.

I terreni dove si coltiva il Sémillon per produrre questo crémant sono di natura argillo-limoso e le vigne hanno un'età media di 30 anni.

In cantina: si seguono regole molto severe, come richiesto dal disciplinare: vendemmia manuale; pressatura lenta e selettiva di grappoli intere. Utilizzo di lieviti indigeni per una fermentazione alcolica a bassa temperatura e la seconda rifermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdolini presenta delle bollicine di grande finezza. Al naso sono evidenti le note fruttate che insistono con grande freschezza al palato per una piacevolissima persistenza e un grande equilibrio.

Abbinamenti: da apprezzare sia come aperitivo che a tutto pasto, in particolare con pietanze a base di pesce.

Servizio: 7-8 °C