



# CHÂTEAU GRAND JEAN

## Crémant de Bordeaux

Le Pur Grand Jean est un Crémant de Bordeaux aux arômes de fruits exotique, avec une bouche vive et charnue. La bulle est fine et agréable.



**Cépages :** 85% Sémillon – 15% Sauvignon Blanc



**Terroir :** Argilo-calcaire



**Vinification :** Récolte des raisins manuelle, le matin et en cagette pour préserver l'intégrité des baies ; pressurage lent et progressif sans rebêches ; séparation des jus de gouttes et des jus de tailles ; stabulation à froid durant 3 à 4 jours ; fermentation alcoolique thermo régulée à basse température ; élevage d'environ 3 semaines sur lies fines. 2ème fermentation en bouteille.



### Dégustation



Robe claire et limpide, aux reflets verts et jaunes.



Nez où ressortent des arômes fins de fruits exotique, de mangue notamment.



La bouche est à la fois vive et charnue, avec une persistance aromatique soutenue par une belle fraîcheur et une bulle fine et agréable.



### Service :

Servi entre 8 et 10 °C.

Ce crémant se déguste aussi bien en entrée avec des sashimis ou en dessert lors de vos festivités.



# VIGNOBLES DULON

1630 Route du Moulin – 33760 Soullignac

[www.vignobles-dulon.com](http://www.vignobles-dulon.com)

[info@vignobles-dulon.com](mailto:info@vignobles-dulon.com) - +33(0)5 56 23 69 16

