



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

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

