

## CRÉMANT de BORDEAUX Blanc de Noir - Black Pearl

<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	Crémant de Bordeaux
<b>Cépages:</b>	100 % Cabernet sauvignon
<b>Degré d'alcool:</b>	11.5 %
<b>Température de service:</b>	5 à 8°C
<b>A conseiller avec:</b>	aperitif
<b>Description:</b>	<p>Ce Crémant de Bordeaux Blanc de Noir a une couleur or gris. Bulle fine et délicate, le nez séduisant et gourmand s'ouvre sur des notes de pêches et de pain grillé. La bouche est ample et équilibrée avec des notes de fruits blanc et de miel. Longue finale réveillée par une légère pointe d'amertume qui apporte une fraîcheur vivifiante. La société BALLARIN qui est productrice de ce Crémant Blanc de Noir à la méthode traditionnelle, est une entreprise familiale depuis 2 générations. Situées sur la commune de Haux dans l'Entre-deux-Mers à 30 km au sud de Bordeaux, ses caves profondes sont enfouies dans la roche calcaire. Une température de 13°C y est constante. Pour ce Cuvée Black Pearl la période de vieillissement est de 12 mois minimum.</p>

