



ANTONIN  
**RODET**  
DEPUIS 1875

## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT

### Origine des raisins

Aire A.O.C. Crémant de Bourgogne, dont une partie provient de la côte chalonaise.

### Cépages

Assemblage traditionnel représentatif utilisant les quatre cépages bourguignons Blanc de Noirs et Blanc de Blancs : Pinot Noir, Chardonnay, Gamay et Aligoté.

### Élaboration

Méthode traditionnelle, avec un vieillissement sur lattes de 12 mois minimum.

### Notes de dégustation

Belle couleur jaune pâle. Nez frais et fruité aux arômes d'amandes et de fleurs blanches. Bouche pleine et généreuse.

### Accords mets/vin

A consommer à l'apéritif ou avec des mignardises, du foie gras aux figues ou une mousseline de brochets sauce écrevisses.

### Température de service

Entre 6° et 8° C.

### Éléments analytiques

Alcool : 12 % vol. - Dosage : 10-12 g/l.  
Produit de France.