



# LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



## CREMANT DE BOUGOGNE BRUT

Les raisins sont issus des vignobles bourguignons : Pinot Noir, Chardonnay, Gamay et Aligoté.



### Winemaking

- ✓ Méthode traditionnelle
- ✓ Vieillessement de 12 mois sur lattes minimum
- ✓ Alcool : 12% vol
- ✓ Sucres résiduels : 10-12 g/l.
- ✓ Couleur jaune pâle et brillante
- ✓ Nez frais et fruité aux arômes d'amandes, de fleurs blanches
- ✓ La bouche est pleine et généreuse. Belle harmonie entre fraîcheur et fruits
- ✓ Servir frais, à une température de 6 à 8°C
- ✓ Ce crémant joue son rôle à merveille, celui de nous rafraichir tout en nous offrant une jolie trame de fruits. À déguster à l'apéritif, il accompagne également à merveille des coquillages, des poissons crus ou un dessert.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR