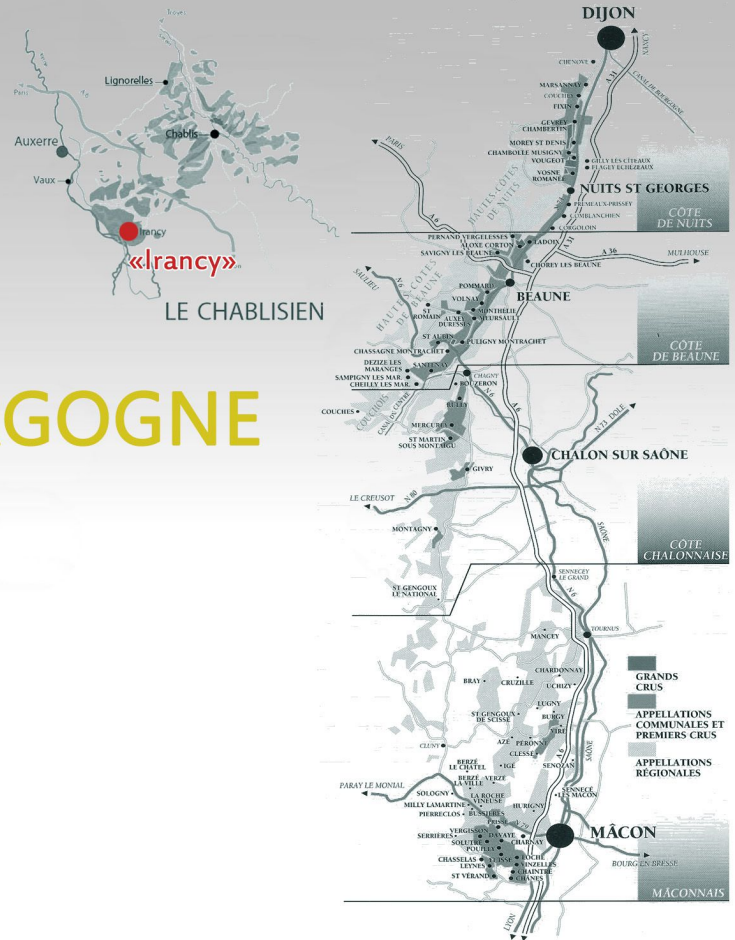


DOMAINE ERIC DARLES

CREMANT DE BOURGOGNE



CEPAGE
100% PINOT NOIR

SOL
Pente marneuse et calcaire. Exposition Ouest/Nord-Ouest

VINIFICATION / ELEVAGE
VINIFICATION DES CREMANTS DE BOURGOGNE.
Le pressurage est limité. La prise de mousse par adjonction de sucre et de levures se déroule sur 18 mois minimum, bouteilles couchées.

DEGUSTATION

- Œil : or blanc
- Nez : arôme de petits fruits rouges (cassis, cerise, mure)
- Bouche : puissant en bouche, long et persistant ; on retrouve une fraîcheur vive avec les arômes de fruits rouges

Le Crémant se boit très bien en apéritif ou sur un confit de volailles ; en dessert, il se boira avec un sorbet de fruits.

GRAPE VARIETY
100% Pinot Noir

SOIL
Marly and calcareous soil. South / southwest exposure

VINIFICATION / AGEING
VINIFICATION OF CREMANTS DE BOURGOGNE.
The pressing is limited. The foam taking by addition of sugar and yeasts takes place over 18 months minimum, laid bottles.

TASTING

- Colour : white gold
- Nose : aroma of small red berries (blackcurrant, cherry, blackberry)
- Mouth : powerful in mouth, long and persistent ; we find a lively freshness with the red berries aromas

To drink as well in apéritif or on a confit of poultry; as for dessert, to drink with a fruit sorbet.