



Célène Cuvée Royale Blanc



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Crémant de Bordeaux | Bordeaux



Cépages
Cabernet Sauvignon (50%), Sémillon (30%), Muscadelle (20%)



Producteur
Famille Ballarin à Haux (33550)



Commentaire

Celene Bordeaux est né du regroupement de la maison élaboratrice historique de Crémant de Bordeaux (autrefois nommée Ballarin), et des vignobles Lannoye. Ces derniers sont constitués de trois domaines sur la Rive Droite de la Garonne et situés en appellation Castillon Côtes de Bordeaux, Puisseguin Saint-Émilion, et Saint-Émilion Grand Cru. L'AOC Crémant de Bordeaux est apparue officiellement en 1990. Le Crémant de Bordeaux est produit et élaboré sur l'aire d'appellation de Bordeaux selon la méthode traditionnelle dite Champenoise. Vendanges manuelles en clayettes, seconde fermentation en bouteille. Elevage 12 mois.



Dégustation

La robe est jaune or avec des reflets brillants, la bulle est fine avec une mousse persistante. Au nez se dégagent des arômes de fruits, avec des notes fleuries, d'épices et de torrification. La structure en bouche est caractéristique des Crémants de Bordeaux, avec une effervescence non agressive. Finale longue et fruitée. Servir entre 5 et 8 degrés.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6