



VIGNOBLES  
**BAYLE-CARREAU**  
GRAND VIN DE BORDEAUX



## Crémant blanc brut

Appellation

Crémant de Bordeaux contrôlée

**C**réé depuis plus d'un siècle par notre grand-père André BAYLE, le Crémant Blanc Brut, élaboré selon les méthodes champenoises, continue toujours à enchanter notre clientèle.

Les nouvelles techniques de vinification, un choix judicieux des cépages et son prix modique en font un vin de fête très apprécié en vin d'honneur ou à l'apéritif.

[www.bayle-carreau.com](http://www.bayle-carreau.com)



150 ANS D'EXCELLENCE



# Crémant blanc brut

Appellation Crémant de Bordeaux contrôlée

## NOTES DE DÉGUSTATION

Réputé pour la finesse de ses bulles, le Crémant Blanc Brut est un vin brillant à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

## NOTRE AVIS CULINAIRE

Bien entendu, il fait merveille à l'apéritif mais son tempérament, sa vivacité et sa fraîcheur aromatique lui permettent d'accompagner tout un repas.

<b>Appellation</b>	Crémant de Bordeaux
<b>Superficie / Densité</b>	3 Hectares
<b>Nature du sol</b>	Silico-argileux sur sous-sol calcaire
<b>Encépagement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 % : Ugni Blanc</li><li>• 80 % : Sémillon</li></ul>
<b>Vinification</b>	Ramassage manuel en cagette. Pressurage modéré et débourbage à 10° Fermentation thermorégulée à froid
<b>Prise de mousse</b>	À la mise en bouteille, ajout de levures pour refaire une fermentation en bouteille
<b>Élevage</b>	Élevage sur lattes pendant au moins 12 mois dans les caves souterraines de l'élaborateur