

# CRÉMANT DE BORDEAUX BLANC BRUT MILLÉSIMÉ *VINTAGE 2006*



**Cépages :** 100% Sémillon

## **Elaboration selon la Méthode Traditionnelle**

Fermentation naturelle  
en bouteille pendant 12 mois.

Appellation Crémant de Bordeaux Contrôlée, **Le Crémant des Cordeliers** est produit au cœur de la cité médiévale de Saint-Émilion. Nos profondes caves souterraines du cloître XIVème siècle des Cordeliers offrent des conditions idéales (luminosité, humidité et température constante) pour la fermentation et le vieillissement d'un grand vin effervescent.

**Mode de vinification :** Vin mono-cépage. Ramassage des raisins à la main, en clayette ; pressurage léger, vinification basse température, vieillissement sur latte.

**Caractéristiques :** Vin vif, élégant, aux arômes de fruits blancs possédant beaucoup de caractère, bulles fines, mousse légère et persistante.

**Accords mets – vin :** Parfait en apéritif. Il s'associe à tout un repas, de l'entrée au dessert. Il est excellent sur les poissons et fruits de mer.

**Conseil dégustation :** Servir à 5° - 7°

**Conservation :** A déguster dans les 3 ans

**Degré d'alcool :** 12.5%

---

Le Crémant de Bordeaux des Cordeliers est un vin AOC élaboré avec le même procédé que le Champagne... avec des cépages du bordelais, exclusivement. Etonnant et très apprécié des grands amateurs de bulles, il fait partie de la famille des Grands Vins de Bordeaux et des Grands Vins effervescents de France. Reconnu et classé comme référence de sa catégorie, il surclasse certains champagnes.