



LES CORDELIERS
depuis 1892



LES CORDELIERS Grand Vintage 2017 Blanc Brut

CÉPAGE : Cabernet Franc 100%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

De couleur jaune très claire, ce vin propose des bulles d'une extrême finesse avec un beau cordon tout autour du verre. Il émane du GRAND VINTAGE 2015 Blanc Brut une fragrance de fruits fins agrémentée d'une très légère note d'amande fraîche. Disposant d'un très bel équilibre en bouche, il offre une explosion aromatique très agréable qui s'achève sur une finale longue, vive et fraîche avec une note fruitée.

ACCORDS METS-VINS :

Apéritifs

Carpaccio d'avocat

Toasts de foie gras de canard

Jambon cru et figues

Cuisine chinoise ou thaïlandaise

Desserts à dominante de fruits exotiques
(ananas, banane, mangues)

« Une explosion aromatique dense
et agréable »

LES CORDELIERS

Cloître des Cordeliers
2 bis rue de la Porte Brunet - BP 60093
33330 SAINT-EMILION
Tél. +33 (0)5 57 24 42 13
Fax +33 (0)5 57 24 31 06
cordeliers@lescordeliers.com

www.lescordeliers.com

N°TVA intra : FR 24 309 965 929
N° SIRET : 309 965 929 000 24
RCS de Libourne : 309 965 929
S.A.S au capital de 300 000 E

LES VIGNES

Zone géographique du vignoble :
Entre-Deux-Mers
Type de sol : Argilo-limoneux
Densité des pieds de vigne :
4000 pieds/hectare
Rendement :
Entre 72 et 78 hl/hectare

**MODE DE
VINIFICATION**

Vendanges : manuelles en clayettes
ajourées
Pressurages : avec pressoirs
pneumatiques
Extraction maximale de 100 litres de
jus pour 150kg de raisins pressurés
Fermentation alcoolique : idem que
pour un vin tranquille traditionnel

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Élaboré selon la méthode traditionnelle
Seconde fermentation naturelle en bouteille par
adjonction de sucres et de levures
Vieillessement minimum de 24 mois sur lies
Conditions de vieillissement dans les caves du
cloître : obscurité totale et température constante
de 14°
Extraction du dépôt de levures mortes par
remuage et dégorgement
Dosage en liqueur d'expédition et bouchage par
bouchons de liège

**CARACTÉRISTIQUES
DU VIN EFFERVESCENT**

Appellation : Crémant de Bordeaux
contrôlée
Degré d'alcool : 12%
Conservation :
À déguster dans les 2 ans
à partir de la date d'achat
Conditions de service : Servir à 5-7°