



**LES CORDELIERS**  
depuis 1892



## LES CORDELIERS Grand Vintage 2018 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 2018 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  
cordeliers@lescordeliers.com

[www.lescordeliers.com](http://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 presseoirs  
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°