



**LES CORDELIERS**  
depuis 1892



## LES CORDELIERS Vintage Blanc Demi-Sec

**CÉPAGE : Sémillon 100%**

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :**

Paré de tonalités jaunes et de reflets verts, ce vin au bel éclat brillant produit de très fines bulles, à la fois denses et persistantes. Doté d'un nez très fin, il peut se targuer de notes fruitées très agréables qui font cohabiter finesse et complexité. En bouche, le VINTAGE Blanc Demi-Sec se révèle à la fois vif et frais et dispose d'un très bel équilibre avec des notes d'agrumes, laissant place à une longue fraîcheur finale.

**ACCORDS METS-VINS :**

Apéritifs

Poissons ou viandes blanches aux sauces sucrées

Desserts à dominante de fruits jaunes (pêche, abricot, reine-claude, brugnon, mirabelle), de chocolat, de caramel ou de vanille

Macarons de Saint-Emilion

« La douceur et la fraîcheur  
des fruits blancs »

**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](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 €

**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°