



**LES CORDELIERS**  
depuis 1892



## LES CORDELIERS Vintage 2015 Blanc Brut

### MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES :

2020 : Médaille d'Argent  
Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine

### 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 2015 Blanc Brut 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  
Foie gras d'oie  
Sole  
Turbot  
Sushis  
Desserts à dominante de fruits jaunes  
et d'agrumes



« Un vin délicat et fruité »

### 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  
Viellissement 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°