



PARHÉLIE

BRUT

CRÉMANT DE BORDEAUX

PARHÉLIE BRUT

CRÉMANT DE BORDEAUX | BLANC DE NOIRS



"Un parhélie est un photométéore, c'est-à-dire, un phénomène optique atmosphérique, consistant en l'apparition de deux répliques de l'image du soleil, de part et d'autres, de celui-ci.

Comme des réalités qui se multiplient, selon l'observateur et sa position angulaire: des phares avant d'arriver à la côte, nous montrent, où la source habite. "

Alejandro M. López
Winemaker | Biologiste

Varietales

Cépage

Merlot. Cabernet Franc

Merlot. Cabernet Franc

Apelación

Appellation

Crémant de Bordeaux contrôlée

Crémant de Bordeaux contrôlée

Región

Region

Burdeos. Francia

Bordeaux. France

Método

Méthode

Tradicional

Traditionnelle

Fermentación y añejamiento

Fermentation et Elevage

Doce meses de maduración

Douze mois de maturité

Alcohol

Alcool

12%

12%

Temperatura de Servicio

Température de Dégustation

8°C a 11°C

8°C a 11°C

Notas de Cata

Notes de Dégustation

Fruta fresca, pera, manzana, cítrico | Pan Fresco, *Levin*, Almendras Tostadas | Flores blancas

Entrada agradable, crujiente pero delicada, redonda y agradable al paladar | Elegante.

Fruits fraîches, poire, pomme, citrique | Pain frais, levin, amandes grillées | Fleurs blanches

Bel attaque, crispy mais délicat, rond et agréable bouche | Élégant.