

Château Vilatte

POUR LE PLAISIR, PAR NATURE



CRÉMANT BLANC

APPELLATION CRÉMANT DE BORDEAUX

MILLESIME 2018

CÉPAGES

80% Semillon

20% Cabernet Franc

VIGNES

Issu de vignes de 10 à 20 ans

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-calcaire et argilo-siliceux

VINIFICATION

Raisins sains vendangés à la main. Crémant Brut nature (Zéro dosage) élevé 2 ans sur lattes.

DEGUSTATION

Crémant brut, zéro dosage, pour ce crémant blanc ce qui malgré la faible acidité, lui donne une belle tension.

ACCORDS

Excellent vin d'apéritif, le Crémant Blanc. Accompagne aussi parfaitement fruits de mer, sushis et autres plats frais.



G.A.E.C CHÂTEAU VILATTE - FAMILLE MASSART - VIGNERONS À PUYNORMAND, GIRONDE, FRANCE

TEL +33(0)5 57 49 77 60 - MOBILE +33(0)6 32 03 00 66

WWW.CHATEAUVILATTE.COM - INFO@CHATEAUVILATTE.COM