



ANTHONY PEROL

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Origine - Brut nature



Vignes plantées sur sols argilo-calcaires

Vines planted on clay-limestone soils



Chardonnay / Pinot noir
Récolte manuelle

Chardonnay / Pinot noir
Manual harvesting



Pressurage lent en pressoir
pneumatique, vinification cuve inox et
assemblage avant tirage.
Élaboration à la propriété (tirage,
élevage, remuage, dégorgement).
Élevage 17 mois sur lattes, non dosé
(Brut nature)

Manual harvesting Slow pressing in a
pneumatic press, vinification stainless
steel tank and assembly before
drawing.
Development at the property (sampling,
breeding, stirring, degorgement).
Aging 17 months on slats, not dosed
(Brut nature)



Degrés alcool : 12.50%

Alcohol content : 12,5%



Potentiel de garde 2-3 ans

Storage potential 2-3 years

