

ANTONIN RODET

Cremant de Bourgogne Brut

JAHRGANG

ANBAULAND Frankreich

REGION / LAGE Burgund AOC

REBSORTE (N) Pinot Noir, Chardonnay, sowie etwas Gamay und Aligoté.

GESCHMACK Trocken

VINIFIKATION

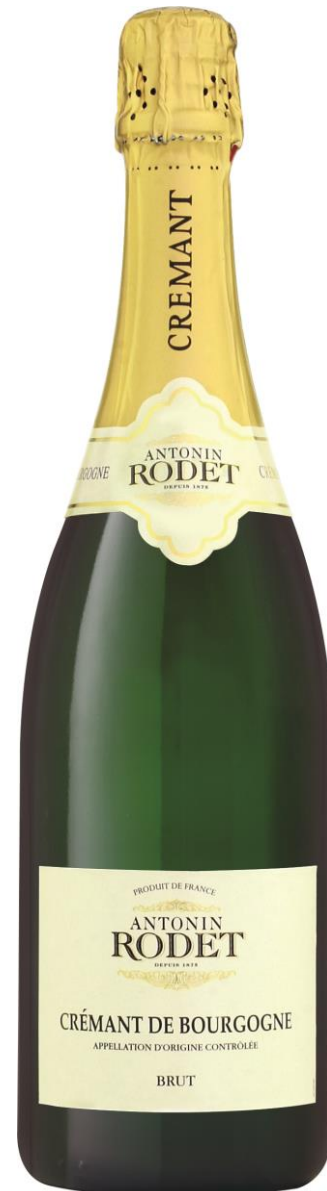
PRÄMIERUNG

CHARAKTER Hergestellt in traditioneller Flaschengärung sorgt der Cremant für prickelnde Momente voll frischer Fruchtaromen, feiner Mineralität und zartem Blütenduft.

EMPFEHLUNG Elegant prickelnder Aperitif nicht nur zu festlichen Anlässen, sondern auch zu Meeresfrüchten aller Art.

SERVIERTEMP. 6 - 8 °C

INFO Das Burgunderhaus Antonin Rodet wurde 1875 von Antoine Rodet gegründet und nach dessen Sohn Antonin benannt. Über ein Jahrhundert wurde es als Familienunternehmen geführt. Heute gehören dazu neben den Weingütern Chateau de Rully und Chateau de Mercey auch Top Weinberge (Premier Cru) der Côte de Nuits, Côtes de Beaune und Côte de Chalonnaise. 1986 erwarb Rodet das Weingut „Chateau de Rully“ von den Grafen von Ternay.



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077415365 □