



## Origines

Crémant de Bourgogne AOC Brut, Parigot & Richard

Du spécialiste du Crémant

### Description:

Parigot est considéré comme l'un des meilleurs producteurs de crémant en Bourgogne. L'Origines est un superbe assemblage à base des trois principaux cépages bourguignons: le Pinot Noir et le Chardonnay dans les rôles principaux, et un soupçon d'Aligoté. Après un élevage sur lies de 36 mois, il présente une opulence et une densité aromatique irrésistibles.

### Note de dégustation:

Ample et puissant en bouche, avec de belles épices et des arômes intenses, qui viennent agrémente la fraîche acidité et la minéralité typiques de ce terroir. C'est un crémant vif et gourmand, racé et vineux, équilibré et d'une délicate acidité. Longue persistance.

### Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bourgogne

### Producteur:

Maison Parigot et Richard

### Notation(s):

Score 18/20

### Élevage:

30 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté

### Référence:

12260--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Origines

Crémant de Bourgogne AOC Brut  
Parigot & Richard

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Aligoté
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	30 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés