

# CRÉMANT DE BORDEAUX BARON D'ESPIET DEMI-SEC

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Visuelles :** De fines bulles apparaissent sur sa robe jaune clair aux reflets verts.

**Olfactives :** Son nez révèle des arômes de fruits tendre et délicat.

**Gustatives :** Vin très agréable, équilibré, fruité et légèrement acidulé.

**Accords mets :** A consommer sur les desserts et/ou à l'apéritif.

**Température de dégustation :** Environ 5° et 8° C.

**Garde :** S'exprime pleinement pendant les 5 premières années.

## SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 90 % SÉMILLON  
10 % MUSCADELLE
- Ramassage manuel en clayettes.
- Pressurage pneumatique.
- Séparation des rebêches.
- Vinification traditionnelle.
- Élevage de 9 mois par les Ets BROUETTE.
- **Objectif :** Obtenir un crémant de grande qualité.

## PROPRIETAIRE

Baron d'Espiet est la première des marques créées par l'Union de Producteurs Baron d'Espiet en 1966.

Le Crémant de Bordeaux ramassé uniquement à la main comme le Champagne est l'un des 7 Crémants de France.

La cave fut l'un des plus gros producteurs de Crémant de Bordeaux au début des années 90.

Aujourd'hui, le crémant est récolté sur environ 2 hectares les plus surveillés et les plus contrôlés du vignoble.