



BACCARAT

POUR ACCOMPAGNER LES INSTANTS PRIVILÉGIÉS

# BACCARAT

## Blanc de Blancs Chardonnay

### Cépage

Le Chardonnay se distingue par sa finesse et sa puissance aromatique.

### Vinification

Vin mousseux 100% suisse, vinifié après pressurage, en vin tranquille. La particularité de BACCARAT se situe lors de sa deuxième fermentation naturelle en cuve close, à l'origine de la prise de mousse.

La finesse des bulles est préservée par un emouteillage à 0°C, sous pression.

### Robe

Pâle à reflets dorés avec des bulles fines et persistantes.

### Nez

Subtil mariage de notes fruitées et florales.



### Bouche

Attaque fraîche et souple. Belle longueur.

### Suggestions gastronomiques

C'est le vin des fêtes et des apéritifs par excellence. S'associe aussi bien à des mets délicats tels que saumon fumé, foie gras et desserts.

### Température de service

Servir frappé, soit 5-7°C.

### Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75cl.



CAVE DE GENÈVE