

Perle de Jade, la première cuvée bio!

Perle de Jade est la première Perle de la Maison Louis Bouillot à porter le précieux label européen. Son nom évoque ainsi sa qualité bio et la joaillerie d'une cuvée de haute volée. Ce Crémant de Bourgogne tout en équilibre assemble millésimes, cépages et origines.

Perle de Jade mêle la suprématie de l'aligoté pour la vivacité, tempéré par le souple chardonnay, soutenu par la structure du pinot noir, légèrement excité par une pointe de gamay. La belle origine, Hautes Côtes de Beaune et Côte Chalonnaise, ajoute l'empreinte de terroirs préservés. Le tout, vinifié selon le cahier des charges Ecocert\*. Cette bouteille a vieilli un an sur lattes et avec son dosage minimaliste, cette première cuvée bio laisse libre cours à une personnalité franche et vive, longue et délicate.

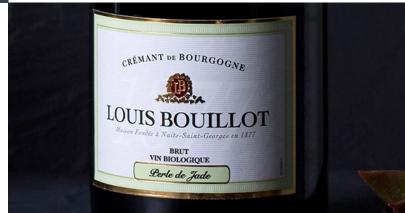
\*Organisme de certification des produits issus de l'agriculture biologique



Sa robe présente une belle brillance jaune pâle, aux reflets verts. Ce crémant mérite que l'on prenne le temps de le savourer afin qu'il nous livre ses secrets. Au nez, les arômes de pomme se mêlent aux notes de feuille de laurier et de chèvrefeuille. Puis, les notes de pain grillé et de tilleul se dévoilent. Complexité et fraîcheur signent son parfum. En bouche, l'acidité citronnée donne le ton. Très vite ce vin montre de l'amplitude et de l'étoffe. Perle de Jade possède une vraie personnalité en trois temps : minéralité, complexité et grand potentiel de garde.

Mariages printaniers: en apéritif ou avec un repas, comme un poisson en papillote et ses petits légumes.

AOC Crémant de Bourgogne | Produit de France Cépages : Aligoté, Pinot Noir, Chardonnay, Gamay Degré : 12 % vol. Dosage : 8 g/l. Vieillissement : 12 mois À déguster frais, entre 6 et 8° C.





CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2022 - Médaille d'or

CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2020 - Médaille d'argent

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2020 - Médaille d'argent