



# LOUIS BOUILLOT

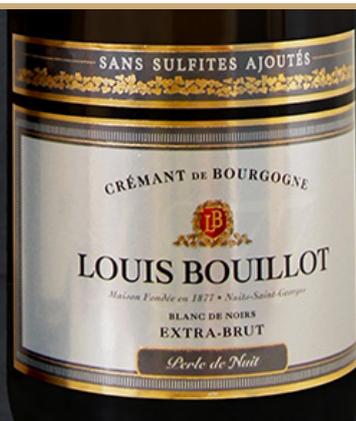
Imagineur et producteur de Crémant de Bourgogne depuis 1877  
Nuits-Saint-Georges, France



## Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs | Pureté et puissance du pinot noir

Perle de Nuit exprime tout le fruité subtil du pinot noir qui la compose exclusivement. Elle incarne la délicatesse de ce cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne, issu de deux terroirs : le Couchois et les Hautes-Côtes-de-Nuits. Ces terroirs frais d'altitude (400 mètres) offrent des raisins à la typicité marquée, concentrés mais à la vivacité bien présente, parfaits pour être vinifiés le plus naturellement possible (sans ajouter de sulfites).

Cuvée née d'un seul cépage, le pinot noir à jus blanc, magnifié par une vinification particulièrement exigeante : le doux pressurage respecte les baies, le fractionnement des jus garantit un moût de grande qualité, le débouillage par le froid et la fermentation alcoolique en cuve, à basse température soulignent la personnalité du vin, en particulier de ses arômes. L'absence de soufre - ou sulfite - laisse libre court à sa nature profonde. Après la prise de mousse en bouteille, Perle de Nuit vieillit sur lattes pendant plus de 18 mois. Ce long élevage l'affine et lui apporte une grande élégance. Enfin, le dosage minimaliste (extra-brut) en préserve scrupuleusement le caractère.



Sa robe jaune pâle aux reflets gris est accompagnée d'une mousse crémeuse. Son nez s'ouvre lentement sur des touches beurrées et légèrement lactées puis, crescendo, sur des arômes de fruits rouges comme la framboise ou la quetsche. Une bouche ample et puissante dévoile une belle fraîcheur en finale. Des notes d'alcool de fruit viennent ajouter à la complexité du vin. Cette cuvée Perle de Nuit sans sulfites est un Crémant de Bourgogne au caractère affirmé, idéal pour accompagner des mets authentiques.

**Mariages nature :** tian de légumes, risotto courge et champignons, tomates farcies revisitées au sarrasin.

AOC Crémant de Bourgogne | Produit de France  
Vegan

Cépage : pinot noir

Degré : 12 % vol. Dosage : 4 g/l. (extra-brut)

Vieillessement : 18 mois

À déguster frais, à 7/8° C, dans l'année suivant son achat.



