



LOUIS BOUILLOT

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

Les Classiques *Perle d'Ivoire*



Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs | Harmonie & raffinement du chardonnay

Perle d'Ivoire est représentative des raisins blancs qui la composent exclusivement. Elle incarne la complémentarité des deux cépages : le noble Chardonnay, à l'origine des grands crus, réveillés par un zeste du vif Aligoté. Les terroirs extrêmes de Bourgogne s'assemblent en une cuvée harmonieuse. Le Mâconnais apporte onctuosité et souplesse, l'Yonne et le Chatillonnais vivacité et fraîcheur.

Les raisins proviennent essentiellement de la Bourgogne du nord (Yonne, Chatillonnais) et du sud (Mâconnais). Le doux pressurage pneumatique respecte l'intégrité des baies. Un fractionnement des jus produit des moûts d'une grande qualité. Le débouillage par le froid et la fermentation alcoolique en cuve, réalisés à basse température préservent la personnalité du vin, en particulier ses arômes. Après la prise de mousse en bouteille, Perle d'Ivoire vieillit sur lattes pendant plus de 18 mois. Ce long élevage l'affine et lui apporte une grande élégance.

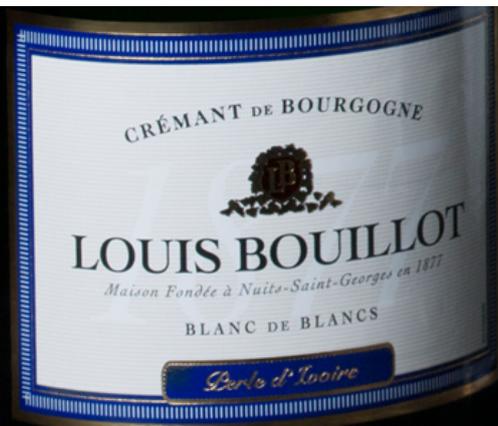


Sa robe jaune aux reflets verts et dorés met en lumière un élégant train de bulles. Son nez s'ouvre sur les fleurs blanches puis des agrumes, évoluant avec le temps vers de jolies notes beurrées et briochées. Une bouche souple et ample, toute en vivacité, suivie par des arômes secondaires complexes qui peuvent évoluer au fil du temps : une dégustation qui égaie les papilles. Perle d'Ivoire s'exprime tout en harmonie et élégance au service des mets les plus variés, des plus simples au plus exotiques.

Mariages audacieux : apéritif contemporain, toasts aux fromages doux, sushi, pointes d'asperges, huîtres...

AOC Crémant de Bourgogne | Produit de France

Cépages : Chardonnay, Aligoté
Degré : 12 % vol. Dosage : 10-12 g/l.
Temps de vieillissement : 18 mois
A déguster frais, entre 6 et 8° C.





CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2022 - Médaille d'or

VINALIES NATIONALES 2022 - Médaille d'argent

GUIDE HACHETTE 2021 - 2 Etoiles +

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021 - Médaille de Bronze

TASTEVINAGE 2021 - Tasteviné

Wine Enthusiast 2021 - 90/100

CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2020 - Médaille de Bronze

VINALIES NATIONALES 2020 - Prix Vinalies

CONCOURS DES GRANDS VINS DE France - MACON 2019 - Médaille d'or

CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2018 - Médaille d'argent

GUIDE HACHETTE 2018 - 2 Etoiles

VINALIES NATIONALES 2018 - Prix d'Excellence

1001 DEGUSTATIONSCOM 2017 - 2 Etoiles + Coup de Cœur

CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2017 - Médaille d'argent

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2017 - Médaille de Bronze

GUIDE HACHETTE 2017 - 2 Etoiles

1001 DEGUSTATIONSCOM 2016 - 2 Etoiles + Coup de Cœur

Guide DVE 2016 - 86 / 100

GUIDE HACHETTE 2016 - 2 Etoiles + Coup de Cœur

GUIDE HACHETTE 2016 - 2 Etoiles + Coup de Cœur

