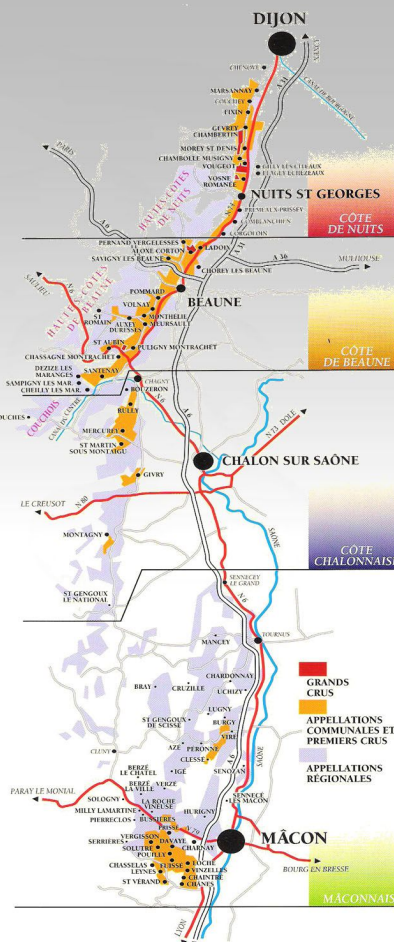


# DOMAINE ERIC DARLES

## CREMANT DE BOURGOGNE



**CEPAGE**  
100% PINOT NOIR

**SOL**  
Pente marneuse et calcaire. Exposition sud/sud-ouest

**VINIFICATION / ELEVAGE**  
VINIFICATION DES CREMANTS DE BOURGOGNE.

Le pressurage est limité. La prise de mousse par adjonction de liqueur de tirage se déroule sur 9 mois minimum, bouteilles couchées.

**DEGUSTATION**

- Œil : or blanc
- Nez : arôme de petits fruits rouges (cassis, cerise, mûre)
- Bouche : puissant en bouche, long et persistant ; on retrouve une fraîcheur vive avec les arômes de fruits rouges

Le Crémant se boit très bien en apéritif ou sur un confit de volailles ; en dessert, il se boira avec un sorbet de fruits.

**GRAPE VARIETY**  
100% Pinot Noir

**SOIL**  
Marly and calcareous soil. South / southwest exposure

**VINIFICATION / AGEING**  
VINIFICATION OF CREMANTS DE BOURGOGNE.

The pressing is limited. The foam taking by addition of tirage liqueur takes place over 9 months minimum, laid bottles.

**TASTING**

- Colour : white gold
- Nose : aroma of small red berries (blackcurrant, cherry, blackberry)
- Mouth : powerful in mouth, long and persistent ; we find a lively freshness with the red berries aromas

To drink as well in apéritif or on a confit of poultry; as for dessert, to drink with a fruit sorbet.