



Château ROC DE BAUDUN

«Crémant de Bordeaux»

Je confie l'élaboration de mes Crémants à notre partenaire élaborateur à Haux.

Après une deuxième fermentation réalisée en bouteille, sous le rocher calcaire pendant une durée d'environ 8 mois, accompagnée de rotation journalière, les goulots sont gelés afin de retirer les impuretés.

Les bouteilles sont remises à niveau par adjonction d'une liqueur élaborée à base de vin, ensuite bouchon, muselet, coiffe et étiquette sont posés. La mise en carton et le retour sur l'exploitation finalisent l'élaboration de mes Crémants.

Voici deux Crémants parfaits pour accompagner tous vos desserts.

Ils peuvent également être dégustés à l'apéritif et accompagneront très bien toutes vos festivités.

Ces deux Crémants doivent se dégustés frais entre 6° et 8°C.



Château Roc de Baoudun
1 CHANAU, 33420 GUILLAC -
FRANCE
Tél : 05.57.84.52.24
www.baoudun.fr