



LOUIS BOUILLLOT

Crémant de Bourgogne

Perle de Nuit, Blanc de Noirs Eminent

VIGNES

Origine du vin : Négoce

TERROIR

Perle de Nuit est un Crémant de Bourgogne structuré et puissant, né de l'assemblage inventif et harmonieux du Pinot Noir, à l'origine des crus en Bourgogne, et du Gamay, cépage roi du Beaujolais. Ses raisins, exclusivement noirs à jus blancs, proviennent du nord de la Bourgogne, principalement des vignobles de l'Yonne, du Couchois, du Châtillonnais et de Côte d'Or.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Le Pinot Noir apporte à Perle de Nuit sa structure tandis que le Gamay lui procure un fruité généreux. Un pressurage pneumatique doux est réalisé immédiatement après la cueillette afin de conserver au mieux les arômes des vins.

Cette cuvée est labellisée "Eminent" pour valoriser son vieillissement et son élaboration exclusive.

ELEVAGE

Elevage

Son élevage de plus de 24 mois permet à Perle de Nuit d'exprimer toute sa puissance et son élégance.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Issu exclusivement de raisins noirs à jus blanc, Perle de Nuit exprime ses origines variétales par sa robe pâle et nacrée caractéristique des Blancs de Noirs. Son nez expansif est d'un fruité délicat, avec des notes de petites baies rouges évoluant vers les fruits à l'eau de vie. En bouche, c'est avant tout une structure puissante et vineuse signée du pinot noir. Riche et équilibrée, elle laisse une impression fruitée qui se prolonge avec une belle persistance.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

A déguster frais, entre 6 et 8°C dans des flûtes adaptées.

ACCORDS METS-VINS




Accords Mets-Vins

Mariages orientaux sucré-salé comme un tajine, une compotée de légume, de la volaille aux abricots et raisins secs...

NOTRE ENTREPRISE

Propriétaire d'un vaste domaine viticole, du nord au sud de la Bourgogne, avec des vignes dédiées au crémant, complété par des contrats longue durée, la Maison Louis Bouillot nous fait découvrir l'autre



LOUIS BOUILLLOT
Rue des Frères Montgolfier, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel. 03 80 62 61 61 - combes.m@louis-bouillot.com
louis-bouillot.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LOUIS BOUILLOT

Crémant de Bourgogne

Perle de Nuit, Blanc de Noirs Eminent




expression des terroirs de Bourgogne. La qualité des cultures, cette variété des terroirs et un savoir-faire pointu nous permettent d'élaborer des crémants de Bourgogne d'exception reconnus internationalement.

Date de création/reprise : 1877 -

Surface totale du domaine : 108ha

N° de FDA : 15794908268 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Australie, Allemagne, Royaume-Uni



LOUIS BOUILLOT
Rue des Frères Montgolfier, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel. 03 80 62 61 61 - combes.m@louis-bouillot.com
louis-bouillot.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.