



Crémant Thienpont Brut Nature Blanc

- **Appellation / Appellation** : AOC Crémant de Bordeaux
- **Superficie / Area** : 17 Ha
- **Propriétaire / Owner** : Corinne et Lionnel Lateyron
- **Viticulteur / Winemaker** : Corinne et Lionnel Lateyron
- **Géologie / Geology** : Sol Calcaire, *Limestone soils*
- **Encépagement / Grape Varieties** : 100% SÉMILLON

- **Vignes-Vinification-Vendanges / HarvestVinification-Maturing** : Vieillissement sur latte 12 à 24 mois en caves souterraines calcaires à température constante de 12°C, à l'abri de la lumière. Levure de prise de mousse spécifique sélectionnées après expérimentation.
Ageing on laths 12 to 24 months in underground limestone cellars at a constant temperature of 12°C, away from light. Specific bubbling yeast selected after experimentation

- **Commentaires de dégustation/ Tasting notes** : La bulle est très fine et fondue. Les arômes sont frais mêlant des notes de fleurs de printemps, et légèrement citronnés. En bouche, finesse, légèreté et droiture, une bonne fraîcheur tout en délicatesse.
The bubbles are very fine and mellow. The aromas are fresh, with notes of spring flowers and a hint of lemon. The palate is fine, light and straightforward, with a delicate freshness.



NOTES :

