



Vignobles Dubard

Crémant de Bordeaux
DUBARD

Le Crémant Dubard provient de raisins sélectionnés et vendangés à la main. L'élaboration suit minutieusement les principes de la méthode traditionnelle. Le tirage, l'élevage sur lattes (min.10 mois), le remuage manuel et la mise en bouteilles finale sont réalisés dans les caves calcaires creusées sous le célèbre village de St Emilion au début du Moyen Age.



Crémant Brut

70% Semillon
15% Sauvignon
15% Muscadelle

Paré d'une robe Or brillant, ce crémant offre de gourmands arômes de pêche blanche et de poire. En bouche, ce sont des notes briochées qui aiguissent le palais, pour évoluer vers des notes minérales agréablement persistantes.



Crémant Rosé

50% Merlot
50% Malbec

De teinte saumonée, le Crémant Dubard rosé présente des bulles très fines, et une mousse généreuse. Le nez, fruité, s'ouvre sur des notes empyreumatiques. Sa fraîcheur et sa finesse enthousiasment le palais, pour s'achever sur une finale fruitée et complexe.

Vignobles Dubard