

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

# SAINCHARGNY

*Crémant de Bourgogne*



## ICE FLOW

DRY - BLANC DE BLANCS

Ice Flow est une vague de générosité aux saveurs douces et fruitées, à servir pur dans un grand verre sur glace, ou en cocktail. Vibrant d'enthousiasme et de fraîcheur, Ice Flow incarne par excellence le drink de la fantaisie.

## COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle  
100 % Chardonnay  
Dosage : 25 g/l  
Fermentation malo-lactique

Vendanges manuelles  
Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale Sud/Sud-Est.  
Vignobles de plateaux et coteaux.  
Moyenne d'âge du vignoble : 30/35 ans

## DÉGUSTATION

La cuvée Ice Flow séduit par sa robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est flatteur, intense sur le fruit frais du Chardonnay et réhaussé par des notes florales. Une petite note de pâtisserie laisse entrevoir la sucrosité du vin. La bouche est souple, l'attaque est douce avec l'impression sucrée qu'offre ce dosage. Des notes de pêche et d'abricot se révèlent, et la finale se termine sur une pointe de fraîcheur, légèrement acide et citronnée. De quoi imaginer les cocktails les plus surprenants.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

A déguster seul à l'apéritif avec des glaçons, en cocktail, ou plus classiquement sur un dessert.

## FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Brut - bouteille (75 cl)