

Effervescent
n°

Robe

- Jaune paille
- Jaune à reflets verts
- Jaune citron
- Jaune Ambré/doré
- Rose
- Rouge

N

SO

S

MNT

Intensité Aromatique au Nez

- F. Blanches
- Agrume
- F. Rouges
- Brioché
- Pomme
- Minéral

Acidité

Pression CO2

Richesse

Sucre

Impressions

RHÔNE SUD

Clairette

↓

Clairette de Die
Mousse légère
Fruits verts

ALSACE

Pinot Blanc

Riesling

(Chardo)

Crémant d'Alsace
Léger et fin

JURA

Chardonnay

Crémant du Jura
Acidité, caractère

LOIRE

Chenin

Montlouis Méthode traditionnelle
Pomme, brioche, fruits secs, désaltérant

Vouvray Méthode traditionnelle
Pomme verte, coquille, vif, austère

Crémant de Loire

BOURGOGNE

Chardonnay

Pinot Noir

Crémant de Bourgogne : proche du Champagne
BdB fin
BdN vigoureux

CHAMPAGNE

Monocépage

Assemblage

Chardonnay
Agrumes, levure, fruits blancs, grillé, tendu, crayeux

Pinot Noir
Fruits plus mûrs, rouges, plus rond, vineux

Pinot Meunier

SUD OUEST

Mauzac

Gaillac
Pêche blanche, pomme
Bulle mousseuse

Blanquette de Limoux
Pomme, fraîcheur
Bulle mousseuse

Chardonnay

Crémant de Limoux
Fruits blancs, grillé, brioché

BORDEAUX

Sauvignon

Muscadelle

Ugni

Colombard

Crémant de Bordeaux
Acidité bien fondue