

## AOC Crémant de Bordeaux

Nous relayons avec plaisir l'information suivante :

C'est bien connu, pour une **ambiance festive en famille ou entre amis**, rien de mieux que des bulles ! Si la méthode champenoise est plébiscitée, **le Crémant de Bordeaux s'impose** comme une alternative futée : plus frais, **plus fruité et moins cher**, ce mousseux d'appellation d'origine contrôlée **ravit les palais et convient à tous les budgets !**

Vin blanc ou rosé, l'AOC Crémant de Bordeaux est produit sur tout le vignoble bordelais. Avec les cépages sémillon et sauvignon, les **Crémants blancs** sont **nerveux et désaltérants**. A base de cabernet sauvignon, merlot noir ou cabernet franc, les **Crémants rosés** sont plutôt **fins et élégants**.

**Le bon plan** pour tous ceux qui hésitent avant de se lancer ? **Suivre les coups de coeur** sélectionnés dans le cadre des **Oscars des Bordeaux de l'été 2021** ! En mars dernier, plus de 300 échantillons ont été testés par un **jury de 50 passionnés** (influenceurs, journalistes et amateurs éclairés).

Le but ? Déterminer les **cuvées stars du millésime 2020** de l'appellation Crémant de Bordeaux, [...]

Côté Crémants, **trois blancs** et **trois rosés** ont été retenus pour décrocher le titre de « **Crémant de Bordeaux de l'année 2021** »... Les Crémants de Bordeaux rosés plébiscités sont le **Bulles de Lisennes**, le **Les Cordeliers Vintage** et le **Mission Saint Vincent – Cuvée du Saint Patron**.

Proposés à des prix allant de **5 € à 15,90 €** et réputés pour la **finesse de leurs bulles**, ces AOC Crémant de Bordeaux feront merveille sur les tables de fête, **de l'apéritif jusqu'au dessert !**

Sur les AOC Crémant de Bordeaux, le Syndicat des **AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur** et les châteaux adhérents se tiennent à votre disposition pour toutes demandes d'informations et interviews !

