



Crémant de Bourgogne TERROIRS MINERAUX

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne.

Cépages : Pinot Noir , Chardonnay, Aligoté et Gamay

Couleur : Blanc

Vignoble : Nous avons sélectionné des vignobles bourguignons composés de sols argilo-calcaires. Ces terroirs sont en effet propices à l'expression des cépages que composent cette cuvée.

Type de vendanges : Manuelles

Vinification : A réception des vendanges nous effectuons un pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Nous conservons uniquement les premières presses pour élaborer cette cuvée. La fermentation malolactique est réalisée dans nos cuves 100% inox.

Prise de mousse et vieillissement : La prise de mousse, réalisée en bouteille, se fait par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 18 mois sur lies dans nos caves thermo régulées.

Dégustation : Bouche fraîche et ample alliant la douceur des fruits blancs et l'élégance d'une belle minéralité. Parfait équilibre. Le final aborde des notes briochées gourmandes. Ce Crémant de Bourgogne sera idéal à l'apéritif.

Dosage : 10 g/l **Degré alcoolique** : 12% **Pression** : 5 à 6 bars

Acidité: entre 3 et 4.5g/l **Contenance** : 75cl

