

# Crémant de Bourgogne Terroirs Minéraux

Blanc - Brut

## Cépage :

Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Gamay

## Sous-région :

Appellation Régionale

Élaboré chaque année à partir d'une sélection des plus beaux terroirs argilo-calcaire de Bourgogne, la Cuvée Terroirs Minéraux est le Crémant "signature" d'André Delorme, expression du style et de la qualité de la Maison. Pierre angulaire de notre gamme de cuvée de Terroir, ce Crémant assemble les 4 cépages emblématiques de Bourgogne dans une alliance équilibrée de vitalité, de finesse et d'élégance, caractéristiques du style Delorme. Les bandeaux colorés de son étiquette nacrée le distingue et reflète sa personnalité lumineuse ainsi que l'excellence des vignerons de la Maison au travers du temps.



## Dégustation :

Bouche fraîche et ample alliant la douceur des fruits blancs et l'élégance d'une belle minéralité. Parfait équilibre. La finale aborde des notes briochées gourmandes.

## Accord Mets & Vins :

A déguster à l'apéritif, à marier avec des tartes fines aux légumes, des terrines de volaille.

## 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 à 100%, en cuve inox. La prise de mousse, réalisée en bouteille selon la méthode traditionnelle, se fait par adjonction de levures et de sucre.

<b>Vignoble :</b>	Sol argilo-calcaire
<b>Élevage :</b>	12 mois sur lattes
<b>Vendange :</b>	Manuelles

[Voir sur le site](https://andre-delorme.com/nos-vins/terroirs-mineraux-blanc-brut)

<https://andre-delorme.com/nos-vins/terroirs-mineraux-blanc-brut>

