



CREMANT DE BOURGOGNE



CEPAGE

64% Pinot Noir, 16% Aligoté, 15% Chardonnay, 5% Gamay

SOL

Les vignes âgées de 15 à 20 ans sont situées sur des terrains argileux.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, la fermentation se déroule pendant 20 jours environ à 18°C. Une deuxième fermentation a lieu en bouteille. Après 18 mois sur lattes les bouteilles sont remuées et dégorgées. Toutes ces opérations sont faites au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Le Chardonnay donne sa couleur dorée à ce vin. Riche en mousse ses bulles sont fines et persistantes.
- Nez : Les notes de fruits exotiques éclate au nez.
- Bouche : L'attaque est vive suivie d'une belle longueur dû au coté vineux du pinot noir.

Le Crémant de Bourgogne est par excellence un vin d'apéritif, il se marie très bien avec des fruits de mer et même au cours d'un repas sur des poissons ou la poularde de bresse au Crémant.

GRAPE VARIETY

64% Pinot Noir, 16% Aligoté, 15% Chardonnay, 5% Gamay

SOIL

The 15/20-year-old vines are located on clay soils.

VINIFICATION

Handharvest. Grapes are delicately pressed in a pneumatic press, the fermentation takes place during approximately 20 days in 18°C. The second fermentation takes place in bottle. After 18 months on slats, bottles are moved and cleared. All these operations are made in the domain.

TASTING

- Colour : The Chardonnay gives its gold colour to this wine. Rich foam, its bubbles are fine and persistent.
- Nose : The notes of exotic fruits burst in the nose.
- Mouth : the attack is lively followed by a beautiful length due to the vinous side of the Pinot Noir.

The Crémant de Bourgogne is a wine of apéritif, it fits very well with seafoods and even during a meal on fishes or the fattened chicken of bresse with Crémant.

