



CRÉMANT NATURE



Cépage: 40% Chardonnay 15% Aligoté
40 % Pinot Noir 5% Gamay

Terroir: Les vignes âgées de 25 à 30 ans sont situées sur des terrains Argilo-Calcaires.

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

Dosage: Pas de Liqueur

Dégustation: Bulles fines, le caractère non dosé extra brut confère à cette cuvée une grande pureté aromatique.

Accord mets/vin: Excellent à l'apéritif ce crémant de bourgogne peut s'apprécier tout au long d'un repas.

Consommation: A déguster entre 6 et 8°. Temps de garde 2 ans

CGrape varieties: 40% Chardonnay 15% Aligoté 40% Pinot Noir 5% Gamay

Terroir: The vines are 25 to 30 years old and are located on clay-limestone soils.

Vinification: Hand picked. The grapes are gently pressed in a pneumatic press, fermentation takes place for about 20 days at 18°. A second fermentation takes place in bottles. After a minimum of 18 months on laths, the bottles are stirred and disgorged. All these operations are done at the estate.

Dosage: No liqueur

Tasting notes: Fine bubbles, the non dosed extra brut character gives this cuvée a great aromatic purity.

Food pairing: Excellent as an aperitif, this Crémant de Bourgogne can be enjoyed throughout a meal.

Consumption: To be drunk between 6 and 8°. Aging time: 2 years

