



## 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

