

CREMANT DE BOURGOGNE

COULEUR: BLANC
CEPAGE: 100% CHARDONNAY
DEGRES: 12.5°

AOP: CREMANT DE BOURGOGNE



VENDANGES 100% MANUELLES

CE CRÉMANT POSSÈDE UN NEZ FLORAL, FIN ET ÉLÉGANT, AVEC UNE ATTAQUE EN BOUCHE DÉLICATE ET FRAÎCHE.

TERROIR:

Nature des sols : Terroir silico-argileux et argilo-calcaires.
Exposition: Sud Est.
Age moyen des vignes: 30 ans
Rendement moyen: 60 hec/ ha
Conduite de la Vigne:
Protection raisonnée depuis 1992.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
Vinification: Pressurage pneumatique, méthode champenoise traditionnelle, avec maîtrise des températures.
Cuvaison: 15 jours à basses températures.
Elevage: Elevage sur lattes durant 18 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 9 à 10°
Accords Mets & Vins: Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, seul ou avec une crème de cassis. Il est également recommandé avec un gâteau au chocolat.
Conservation: 3 à 6 ans