

# 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