



CREMANT DE BOURGOGNE

CEPAGE ET TERROIR

Issu du cépage Chardonnay à Saint-Amour Bellevue, sur sol argilo-calcaire au lieu-dit Prés Saint-Pierre. Exposition au nord et parcelles jeunes et vigoureuses, nous élaborons un vin expressif, rafraichissant avec une belle complexité.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont cueillis et trillés à la main. Pressurage sur pressoir pneumatique, léger débouillage pour éliminer les bourbes lourdes et grossières. Les fermentations alcooliques et malo-lactiques réalisées à 100 % en cuve ciment thermo régulées. Nous confions la réalisation de la méthode traditionnelle à l'entreprise Loron de Fleurie.

DEGUSTATION

Ce Crémant de Bourgogne est Brut, cependant le chardonnay dévoile ici son délicat parfum de fleur blanche et ses arômes de pêche de vigne. Bulles fines et acidité maîtrisée, notre Crémant de Bourgogne est intense et rafraichissant

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 10 ° apéritif, gougères, comté