

Crémant Blanc

CRÉMANT DE BOURGOGNE



Cépage : 85% Pinot Noir - 15% Aligoté / *Sol* : Argilo-calcaire
Age du vignoble : 35 ans / *Densité* : 8500 pieds/ha



Vignoble

Les parcelles sont conduites en cordon ce qui permet de garantir des rendements maîtrisés et une bonne concentration. Les inter rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé sous les pieds. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à la main en petites caisses. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Pressurage léger. La fermentation des vins de bases dure environ 8-10 jours. Elevage sur lies fines de 6 mois en cuve inox thermo régulée, afin de préserver les arômes du raisin. Prise de mousse. Les bouteilles restent 18 mois sur lattes en cave avant dégorgement.



Dégustation

Couleur claire, bulles fines et régulières. Le nez est ouvert, composé de notes primaires, qui évoquent la fraîcheur, les fruits. En bouche, la bulle est délectable, avec un style léger. Il s'exprime avec simplicité et clarté.
À déguster dès maintenant.
Servir entre 6 et 8 ° C.



Suggestion mets vins

Avec un cocktail dînatoire, bouchées grillées, saumon fumé, jambon espagnol de Bellota, truite Banka, belles terrines de lièvre. Le style fruité de ce Crémant se mariera également très bien avec un plat délicatement sucré.