

CREMANT DE BOURGOGNE

Encépagement : 100 % Chardonnay

Exposition : Coteaux exposés est

Terroir : Sol argilo-limoneux

Vinification : La récolte est faite à la main avant d'être acheminée jusqu'au chai dans des bacs perforés. Le raisin est alors pressé dans la pure tradition. Les bouteilles séjournent sur lattes 9 mois minimum, puis pendant 2 semaines, elles reposent sur pupitres, légèrement inclinées. Enfin, la liqueur d'expédition est ajoutée. Cette dernière par sa faible concentration en sucre donnera un Crémant de Bourgogne brut.

Température de service : Servir très frais 6 à 8°C..

Plats pouvant accompagner : Il se fera le compagnon idéal pour vos apéritifs, à déguster pur ou grâce à la magie de quelques gouttes de liqueur de framboise, de mûre ou de cassis en KIR ROYAL. En vin unique, il fera honneur à tout un repas.

Dégustation : Bulles fines, couronne élégante entourant un jaune pâle et limpide : Toute la finesse du Chardonnay.
Prêt à la consommation, il peut se conserver 2 ans.