



Crémant de Bourgogne blanc cuvée BRUT

La cuvée BRUT exprime la mosaïque des terroirs de la Grande Bourgogne en assemblant les cépages endémiques de cette région prestigieuse – Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté – pour allier à la fois minéralité, structure, rondeur et fruité.



Vinification

A réception des vendanges, nous effectuons un pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Nous conservons uniquement les premières presses pour élaborer cette cuvée. Nous réalisons une fermentation malolactique dans des cuves inox. A réception des vins de base, nous filtrons, stabilisons le vin par le froid et effectuons la prise de mousse en bouteille par adjonction de levures et de sucre.

La prise de mousse est réalisée en bouteille par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 12 à 18 mois sur lattes.

Informations techniques

Couleur : Blanc

Appellation : Crémant de Bourgogne

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Gamay et Aligoté.

Vignoble : Vignes d'environ 25 ans.

Situation Géographique : Vignoble Bourguignon

Géologie : Terroir argilo-calcaire

Type de vendanges : Manuelles

Dosage : 12g/L

Degré alcoolique : 12%

Pression : 5.5 bars

Acidité : entre 3.5 et 4.5 g/l

Dégustation : Robe jaune or. Nez fuité aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. Bouche sur des arômes de fleurs blanches et de viennoiseries.

Accords Mets/vin : S'associe sur tous types de mets.

