



CREMANT DE BOURGOGNE « Blanc de blancs »

Provenance	Sélection de terroirs propice à l'expression du Chardonnay et de l'Aligoté
Méthode	Traditionnelle
Assemblage	90% chardonnay - 10% aligoté
Dosage	6 gr/l
Sol	Argilo-calcaire
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	A la main
Temps de garde	A boire jeune

VINIFICATION

Pressurage	Cycle lent et utilisation uniquement des premières presses
Fermentation	En cuves inox
Vieillessement	12 à 18 mois sur lies dans des caves thermos régulées

DEGUSTATION

Sa robe est élégante et très plaisante. Les fines bulles viennent sublimer sa couleur jaune-or. Au nez, sa fraîcheur se fait tout de suite prédominante grâce à des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, la délicatesse des bulles viendra transcender sa nature très florale.

GASTRONOMIE

Traditionnellement servi pour l'apéritif, ce Crémant de Bourgogne accompagnera avec panache vos poissons blancs cuisinés, les fruits de mer et crustacés.

Température de service : 7 à 8 °