

Crémant de Bourgogne

« Cuvée Prestige »

AOP



Le Terroir

D'une seule parcelle exposée Sud - Sud-Ouest, de structure argilo-calcaire.

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 20 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fils inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux, lutte raisonnée, rendement de 72 HL / HA, récolte manuelle délicate en petites cagettes de 30 Kg.

La vinification

La vendange est déposée dans le pressoir, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique 15 à 20 jours. Suivant les années fermentation malolactique complète ou pour partie, assemblage et élevage au froid. Puis élaboration du Crémant de Bourgogne selon la méthode champenoise, mise sur lattes pendant 12 mois, prise de mousse, fermentation levurienne, remuage des bouteilles après une mise sur pupitre pendant 5 à 6 semaines. Débouchage, dégorgement et expulsion du dépôt lévurien. Addition de la liqueur d'expédition, bouchage définitif et muselage.

La cuvée

Regardez la robe, sa densité, ses reflets et mouvements, son cordon léger, ses bulles fines. Au nez ses arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le chardonnay offre en bouche finesse et souplesse, vivacité et frivolité...

Mets et vins

A servir nature ou accompagné d'une petite crème. En apéritif ce crémant vous ouvrira l'appétit, peut être également servi avec des gâteaux à base de fruits de saison.

La présentation

En bouteille champenoise de 75 cl,

Carton de 6 bouteilles.

En demi-bouteille de 37,5 cl, en carton de 12 bouteilles

En magnum de 1,5 litres, en carton de 6 magnums.

Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France

Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com

Site : www.domaine-de-rotisson.com