

Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc « Cuvée Prestige » AOP

Le terroir

D'une seule parcelle exposée sud - sud-ouest, le sol est argilo-calcaire.

Le cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 25 à 30 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 6 500 pieds/ha, conduit sur fils inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux, viticulture responsable, rendement de 50 hL/ha, récolte manuelle en petites cagettes de 30 kg, conformément au cahier des charges de l'appellation.

La vinification

Pressurage pneumatique et fermentation alcoolique pendant 15 à 20 jours, suivie d'une fermentation malolactique, de l'assemblage, puis de l'élevage. Le crémant est élaboré à partir de la méthode traditionnelle, avec la seconde fermentation en bouteille et élevage sur lies en bouteille pendant minimum 12 mois. Le dégorgement a ensuite lieu, avec addition de la liqueur d'expédition suivant un dosage minimal de 4 à 6g/L de sucre.

La cuvée

Blanc de blanc. La robe est d'or pale. Le nez est aromatique avec des arômes de fleurs blanches et de pain grillé, le chardonnay offre en bouche finesse et souplesse, dans un bel équilibre, et une certaine complexité.

Mets et vins

Ce crémant se déguste à toutes occasions, à l'apéritif, avec des poissons et fruits de mer, ou bien des gâteaux à base de fruits de saison, ou simplement lors d'une occasion spéciale.

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 L, en carton de 6 magnums.

Adhérent Gencod Ean France

