



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGES
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

TERROIR
Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

Notre Crémant de Bourgogne Brut Réserve est issu de raisins provenant du nord et du sud de la Bourgogne (Châtillonnais, Côte Chalonnaise et Mâconnais). La variété des cépages utilisés et le choix de leur origine résulte de la recherche d'un équilibre entre le Chardonnay (tension, fleurs blanches, minéralité) et le Pinot Noir (fruité, densité, vinosité). Cette cuvée va puiser son originalité dans un savoir-faire alliant la vinosité des vins de base à la tension d'un dosage très modéré pour un Brut.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Elevage du vin de base : 90% en cuves inox thermorégulées, 10% en fûts de chêne pendant 6 mois
Vins de réserve : 15%
Temps de garde sur lattes : 18 à 20 mois avant dégorgement
Dosage : 7gr/L

DÉGUSTATION

Bulles fines et régulières. Un nez d'agrumes (citron vert, pamplemousse rose) et de fleurs blanches précède une bouche pleine de vivacité et de fraîcheur. Belle longueur en bouche, nette et précise.

SERVICE

Servir très frais entre 8 et 10°C.
A déguster dans les 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif
Poissons et fruits de mer finement cuisinés

CITATIONS

Wine & Spirits : 89/100
Wine Spectator : 90/100

