



Crémant de Bourgogne



En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : La tournée, sur la commune de Serrières

Age des vignes : 20 ans

Orientation : Ouest

Altitude : 80 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Sables

Production totale à l'année : 6000 bouteilles

Vinification : Vignes récoltées à la main et ramassées en caisses percées. La vendange est de suite emmenée dans les chais pour être pressurée. Après la fermentation Alcoolique, nous décidons ou non, suivant les années de bloquer la fermentation Malo-Lactique afin de conserver l'acidité.

Dégustation : C'est un vin effervescent assez frais, avec une bonne acidité. Il accompagnera très bien vos apéritifs ou vos desserts. A la différence du Blanc de Blancs, le Crémant a des bulles plus fines et une légère sucrosité en bouche. C'est un vin qui est dosé BRUT en liqueur d'expédition.