



Les Bulles

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Brut

Certification Terra Vitis.

Ce Crémant de Bourgogne est un vin effervescent brut élaboré à partir de vin tranquille blanc de blancs 100 % Chardonnay, préparé selon la méthode traditionnelle. Le terroir argilo-calcaire est parfaitement adapté au Chardonnay. L'assemblage de trois millésimes est une garantie d'équilibre et de qualité et reste exceptionnelle pour un crémant.

Personnalité de la cuvée

Nous aimons la bulle légère, telle un collier de perles, ainsi que la fraîcheur, la finesse, l'élégance et les arômes intenses de fleurs et de fruits blancs.

De la vigne au verre

Cépage : 100 % Chardonnay - Taille Guyot - Densité : 8 500 pieds/hectare - 2.5 hectares sur sol argilo calcaire à Oingt, Le Bois d'Oingt et Légnay - vignes de 25 ans - exposition sud-ouest. Culture raisonnée (vignes enherbées, travail du sol), vendanges manuelles en caisses percées pour laisser le jus s'écouler et éviter l'oxydation. Vinification en méthode traditionnelle, fermentation alcoolique lente (3 semaines) à 16°C en cuves inox, assemblage de 3 millésimes pour un bel équilibre, peu dosé 6 g/L, minimum de SO₂.

Accords mets et vins

Nature ou en association avec nos crèmes de cassis Noir de Bourgogne ou de pêche de vigne au gingembre frais (très original et un peu exotique).

Les bulles peuvent s'accorder avec de nombreux plats au cours d'un repas comme cela se pratique en Champagne. Le plus classique : en apéritif dinatoire.

Noix de Saint-Jacques, poissons de rivière, tous les desserts.



Robe.

Or pâle.



Nez.

Expression nette, bouquet de fleurs et fruits blancs, pêche, poire, notes de noisette et de biscuit.



Bouche.

Mêmes arômes. Qualités de fraîcheur, de texture, de soyeux. La bulle est fine, caressante, délicate.



Elevage.

18 mois sur latte.



Temps de garde.

jusqu'à 5 ans.



Température de service.

Entre 4 et 8 °C.

RÉCOMPENSES / NOTES

GILBERT ET GAILLARD Millésime 2018 :

90 / 100

Wine Advocate Millésime 2017 :

87 / 100

RVF Millésime 2017 :

16 / 20

Gault & Millau Millésime 2017 :

16 / 20



Famille Chermette
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Famille Chermette - 775 route du Vissoux - 69620 Saint-Vérand - France
Téléphone : +33 (0)4 74 71 79 42 - E-mail : info@chermette.fr