

Les Festifs

Crémant de Bourgogne *Brut*

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.

Personnalité de la cuvée

Nous aimons la bulle légère de ce Crémant de Bourgogne 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 2.5 hectares sur sol argilo calcaire, exposition sud-ouest. Culture raisonnée (vignes enherbées, travail du sol), taille Guyot, vendanges manuelles en caisses percées pour laisser le jus s'écouler et éviter l'oxydation. Pressurage pneumatique, vinification en méthode traditionnelle, fermentation en cuve pendant 6 mois, assemblage de 3 millésimes, 12 mois sur latte. Peu dosé et minimum de SO2.

Service

Garde : jusqu'à 10 ans.

Température de service : entre 4 et 8 °C.

Accords mets et vins

En apéritif : nature ou en association avec nos crèmes de cassis Noir de Bourgogne ou de pêche de vigne au gingembre frais.

En règle générale, les bulles peuvent s'accorder avec tous les plats et circonstances : en apéritif dinatoire avec des toasts et feuilletés, sur un buffet ou lors d'un repas festif.

Entrées : salades sucrées salées, salade exotique, confit de volaille aux poires et fruits secs.

Plats : les plats de prédilection sont les produits de la mer, fruits de mer, noix de Saint-Jacques, poissons fumés ou grillés, poissons de rivière et plus original avec des sushis.

Approprié aux fins de repas conviviales.

Desserts : tous.



agrandir l'étiquette du Crémant de Bourgogne Brut