

Crémant de Bourgogne

Vinification et élevage :

Notre Crémant de Bourgogne est un vin blanc effervescent issu de 100 % chardonnay .

Les raisins, vendangés à la main, sont transportés en caisses perforées afin d'éviter tout tassement et oxydation.

Après pressurage le moût est débourbé puis fermenté en cuve pour l'élaboration du vin de base.

Ce vin est ensuite mis en bouteille pour la seconde fermentation, avec adjonction de la "liqueur de tirage". Les bouteilles sont descendues à la cave où commence la "prise de mousse". L'étape suivante, le "remuage", s'effectue à l'aide de gyro-palettes. Cette opération permet d'amener le dépôt de fermentation dans le goulot de la bouteille. Ensuite, l'opération dite de "dégorgement" permet d'éliminer le dépôt de levures, rassemblé à l'extrémité du goulot de la bouteille. On ajoute la "liqueur d'expédition" puis les bouteilles sont bouchées et muselées.

Fiche technique :

Cépage : chardonnay

Age des Vignes : 10ans

Superficie : 0.5 ha.

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Clessé.

Vignoble en Agriculture Biologique depuis 2006.

Altitude de 250 mètres.

Millésime : non millésimé

Appellation : Crémant de Bourgogne contrôlée

Notes dégustation :

Ce Crémant blanc a une robe jaune pâle laissant s'échapper de fines bulles élégantes. Les arômes frais d'agrumes et les bulles fines le rendent plaisant en bouche. Bien équilibré sa mousse est également fine et persistante.

Gastronomie :

Ce vin est parfait à l'apéritif ou en dessert mais accompagnera aussi des noix de Saint Jacques ou des poissons de rivière. Sa fraîcheur aromatique et sa légère acidité accompagneront à merveille le fumet du poisson.

Température idéale de dégustation : 6/8°C.