



✧ *Parcelle*

- ✧ Cépage Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté ✧ Couleur blanc

✧ *Vinification*

Selon la méthode traditionnelle :
pressoir pneumatique d'une capacité de 50 hl avec une montée en pression par palier progressif.
moûts collés et débourbés après 24 heures.
Ensemencement avec des levures sélectionnées.
Vinification en cuve thermorégulée à 20°C.
Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C.
Le Crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage minimum d'au moins 16 à 18 mois en bouteille.

✧ *Dégustation*

Ce crémant révèle une couleur or pâle brillante. Une mousse fine et satinée.
Le nez est fruité et floral.
La bouche est légère et ronde à la fois, vineuse et subtile.
Un mariage réussi pour ce Crémant de Bourgogne blanc, entre la finesse du Chardonnay, la vinosité du Pinot Noir et la nervosité de l'aligoté.

✧ *Consommation idéale* Aujourd'hui

✧ *Potentiel de garde* 3 ans

