



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

Notre Crémant de Bourgogne "Pure" signe avant tout une origine, celle de parcelles de Côte-d'Or soigneusement sélectionnées. Ces terroirs produisent des vins dont les qualités exceptionnelles permettent un élevage ambitieux. En effet, une large part de la cuvée est vinifiée et maturée sous bois, un processus d'exception pour les grands effervescents.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Elevage du vin de base : 70% en cuves inox thermorégulées, 30% en fûts de chêne pendant 9-10 mois
Vins de réserve : 20 à 25%
Temps de garde sur lattes : 14 à 16 mois avant dégorgement, puis 3 mois supplémentaires avant mise à disposition
Dosage : 5-6 g/l

DÉGUSTATION

Bulles très fines et régulières. Au nez, de subtiles notes de fleurs blanches accompagnent une agréable minéralité. Bouche vive, fraîche et délicate. Ce Crémant Blanc de Blancs est la plus pure expression de son terroir.

SERVICE

Servir très frais entre 8 et 10°C.
A déguster dans les 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif
Poissons et fruits de mer finement cuisinés

CITATIONS

Decanter : 92/100
Jancis Robinson : 16,5/20

