

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT MILLÉSIMÉ



Vitigno: 100% Chardonnay

Terreno: Argilloso-calcareo

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Età delle viti: 50 anni

Metodo di potatura: Guyot du Mâconnais (arcure)

Vendemmia: Manuale in piccole cassette traforate

per mantenere integri gli acini ed evitare l'ossidazione dei succhi.

Pressatura: pneumatica soffice a bassa pressione.

Vinificazione: Fermentazione in tini di acciaio inox con controllo della temperatura per 8-9 mesi sulle fecce fini.

Imbottigliato al Domaine per la preparazione della spuma e affinato su doghe per un minimo di 24 mesi.

Degorgiatura presso il Domaine con aggiunta della liquer d'expédition della casa.

Commercializzazione 2-3 mesi dopo la sboccatura.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Questa Cuvée, emblematica del nostro Domaine, vi sedurrà con il suo colore oro pallido e i suoi aromi di frutti gialli.

L'attacco è franco e minerale contrastato da leggere note dolci sul finale. Ideale come aperitivo o dessert alla frutta.