

A.O.P. CREMANT DE BOURGOGNE

NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Chardonnay

TERROIR

Sol : argilo-calcaire caillouteux

Altitude : 220 mètres

Vignes âgées de plus de 40 ans en moyenne

Exposition ouest et nord-nord-ouest

VINIFICATION

Vendanges manuelles dans des caisses perforées
Pressurage à grains ronds à l'aide d'un pressoir
pneumatique.

Après une sélection rigoureuse des jus, les moûts sont
fermentés dans des cuves à température contrôlée.

Méthode traditionnelle de récolte de la mousse.

Dégorgement après 18 mois de vieillissement sur lies.

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur or pâle.



Frais et fruité, notes croquantes, touches de citron.

Le Chardonnay révèle tout son potentiel aromatique .



Bulles fines, nez frais et aromatique, bouche très nette.

Pour profiter de sa jeunesse, de sa fraîcheur et de son fruité,
il est préférable de le boire dans l'année.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, desserts et sucreries.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Température de service : 8° à 10°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 12 bouteilles

 Bourgogne
Select MAISON DE VINS

PONTANEVAUX - 1699 D906
F.71570 LA CHAPPELLE DE GUINCHAY