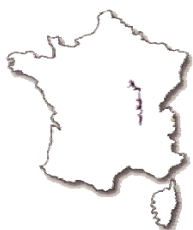


Crémant de Bourgogne



Grand Vin de Bourgogne

- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 1500 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Aligoté + Pinot Noir + Chardonnay
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire et marnes
- **Rendement**: ...70 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Pressurage afin de séparer le moût / Fermentation en Cuve / Mise en bouteille / Seconde fermentation en Bouteille par ajout de sucre et de levure (prise de mousse) / Vieillessement sur lattes / Dégorgement / Pose du bouchon et du muselet.

Elevage:

En cuves



«Vin frais et élégant. Couleur or blanc. Bulle fine. Arômes d'agrumes et minéraux... »

Tenue et conservation

2-3 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 4-8° C

Accompagne l'apéritif et en dessert, entre 6 et 9°C à table

Récompenses :

•



Le MOT DU VIGNERON :

« »



Crémant de Bourgogne



- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 1500 btles
- **% Alc. :** 13%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Aligoté + Pinot Noir + Chardonnay
- **Type of soil :** Clay, limestone and marls.
- **Yield:** ...70 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** Hand picking

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:

Pressing to separate the moût / Fermentation in vat / Bottling / Bottle fermentation by adding sugar and levures / Horizontal storage on laths / Disgorgement / Installation of cork and wire-cap.

Maturing:

In Vat



« Fresh and elegant wine. White gold in colour. Fine bubbles. Citrus and mineral aromas..”

Aging potential :
2-3 years



Culinary agreements:

To serve at 4-8° C
Good match with a pre-dinner drink or dessert wine, 6 to 9°C with main meal..

AWARDS :



Winemaker comments ::

« »

