

# CRÉMANT DE BOURGOGNE

---

Nous mettons un point d'honneur à **maîtriser** l'ensemble du processus d'**élaboration**. C'est donc au **domaine** que s'effectue chaque étape essentielle à son **élaboration**.

## LE VIGNOBLE

**Appellation** : Crémant de Bourgogne

**Superficie** : 50 a

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Cépage** : Chardonnay

**Couleur** : blanc

**Terroir** : Argilo-calcaire

## VINIFICATION

**Vendanges manuelles, pressurage doux, fermentation** entre 5 et 10 jours sous contrôle des températures. Le **vin** est gardé sur **lie** jusqu'à la mise en bouteille, puis 15 mois sur lattes. Le **Crémant** est donc travaillé en **méthode traditionnelle**.

## DÉGUSTATION

**L'œil** : or pâle, avec une effervescence toute en finesse.

**Le nez** : arômes d'agrumes, floraux ou minéraux.

**La bouche** : fraîcheur et élégance.

## CONSOMMATION

Servir à 4°C 8°C à l'apéritif et en dessert ; 6°C 9°C à table.

Suggestions culinaires : apéritifs, poissons et crustacés, viandes blanches, desserts (notamment glaces et desserts aux fruits).

## CONSERVATION

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 3 ans.



## TYPE

Château de La Greffière, Effervescent

Partager

