



CREMANT DE BOURGOGNE Blanc de blanc



Certifié par Ecocert

Marque de la biodynamie contrôlée



CEPAGE : Chardonnay 80% et aligoté 20%.

MODE DE CONDUITE : Vignes en lyres.

SOL : Calcaire

PLANTATION : 1990

VENDANGE : Manuelle.

VINIFICATION : Pour ce vin, qui nécessite un matériel spécifique, nous effectuons seulement la vendange et confions nos raisins à un spécialiste (également contrôlé par Ecocert).

CHAPTALISATION : Très modérée.

CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Type de vin : Ce crémant est élaboré uniquement à partir de raisins blancs (blanc de blanc) ce qui lui confère légèreté et finesse. L'aligoté apporte la fraîcheur, le chardonnay la rondeur.

Les bulles sont également très fines et persistantes.

Dégustation : A boire immédiatement, plutôt pour l'apéritif, bien frais, utiliser un seau à glace.

