

CRÉMANT BOURGOGNE CUVÉE PRESTIGE

Cépage : Chardonnay
Raisin blanc à jus blanc

Couleur : Blanc

Terroir : Sol de structure argilo-calcaire ; parcelle exposition Sud - Sud-Ouest

Âge de la vigne : 20 ans

Culture : Plantation de 8 500 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 10 à 12 yeux. Démarche en lutte raisonnée, rendement de 60 HL/HA. Récolte manuelle en petites cagettes de 30Kg

VINIFICATION

Léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique 15 à 20 jours (selon les années). Fermentation malolactique complète ou pour partie, assemblage. Élaboration du Crémant selon la méthode traditionnelle, mise sur lattes durant 12 mois, prise de mousse, fermentation levurienne, remuage des bouteilles après une mise sur pupitre pendant 5 à 6 semaines. Débourage, dégorgement et expulsion du dépôt lévurien. Addition de la liqueur d'expédion, bouchage définitif et muselage

ÉLEVAGE

Élevage au froid, puis élaboration

DÉGUSTATION

Oeil : Robe dense, reflets et mouvements, cordon léger et ses bulles fines

Nez : Arômes de fleurs blanches et de pain grillé

Palais : Une bouche fine et souple, vive et frivole

SERVICE

Température de service : 8°C

Accord mets-vins : Servir nature, en apéritif, peut être servi avec des gâteaux à base de fruits de saison



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com