

# CRÉMANT DE BOURGOGNE



## BLANC DE BLANCS BRUT

### TERROIR

Les vignes sont situées Ouest, Nord et Nord Est.

Ces expositions permettent au Chardonnay d'acquérir une maturation lente, progressive et complète.

Les sols sont argilo-calcaire et caillouteux.

### PAIRING

#### Quand et avec qui ?

Déjeuners dominicaux décontractés en famille qui se prolongent dans l'après-midi ou lorsque vous vous réunissez avec quelques amis.

#### A table !

Tous les accords classiques de l'apéritif accompagné de gougères au Comté aux desserts, en passant par les brioches ou les gaufres. Pour les aventuriers, avec un vieux parmesan.

#### Qu'est ce qu'on écoute ?

Fly me to the moon, Franck Sinatra  
Something in the way, Nirvana.



### VINIFICATION

Les pressurages sont effectués à l'aide d'un pressoir pneumatique. Après une sélection rigoureuse des jus, les moûts fermentent dans des cuves à températures régulées.

18 mois sur lattes. Dosage à 6 g/litre

### 100% CHARDONNAY

### DÉGUSTATION

Les bulles sont fines et denses. Le Chardonnay révèle dans cette cuvée tout son potentiel aromatique : finesse de bulle, nez frais et expressif avec des notes d'agrumes.