CREMANT DE BOURGOGNE
BRUT

Notre Crémant de Bourgogne est élaboré à partir de raisins provenant de terroirs situés en Beaujolais et Mâconnais. Ses conditions de productions sont strictes, faisant appel à un savoir-faire traditionnel et rigoureux. Vendanges exclusivement à la main pour préserver toute la qualité du fruit.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols argilo calcaire
CÉPAGE : 90% Chardonnay – 10% Aligoté
VINIFICATION : Vendanges manuelles – méthode traditionnelle : vinification d'un vin blanc tranquille puis prise de mousse produisant une 2ème fermentation en bouteille. Remuage et dégorgement par le froid ; ajout d'une liqueur d'expédition avant le muselage.

DEGUSTATION

Ce Crémant de Bourgogne offre un bouquet de fins arômes de fruits à chair blanche et de notes florales. La bouche conjugue la finesse des bulles et la subtilité des saveurs.
ROBE : Jaune pâle aux teintes dorées légères et fines bulles.
NEZ : Frais et discret, floral et fruité.
BOUCHE : Harmonieuse et équilibrée entre fraîcheur, rondeur et finale persistante.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritifs dinatoires et desserts.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°
GARDE : 3 à 4 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS
SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr