

Fiche Technique

CREMANT DE BOURGOGNE Blanc de Blancs

19, Rue du Faubourg Bretonnière
21200 Beaune
France

christine@coudurierjung.com
www.coudurierjung.com



Type : vin effervescent
Couleur : Blanc
Millésime : sans
Cépages : Chardonnay 80% - Aligoté 20%
Degré d'alcool : 12% Vol
Designation : AOC
Format : 750 ml
Bouchon : liège
Contenant : verre coloré

Garde : prêt à boire.

Sol : la vigne occupe la plaine sur des sols argilo-calcaires.

Viticulture : Les sols sont labourés, les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange mécanique et récolte en caisses ajourées rentrée indemne de toute oxydation.

Vinification : Le pressurage est limité. La prise de mousse par adjonction de liqueur de tirage se déroule sur 9 mois minimum, bouteilles couchées.

Le remuage, le dégorgement, l'addition de liqueur d'expédition et le bouchage sont réalisés au domaine.

Dégustation:

- Œil : vin arborant une robe jaune-vert plutôt profond.
- Nez : saveurs d'amande grillée, de brioche, de citron et de pomme mûre.
- Bouche : texture légèrement grasse qui perdure dans une finale persistante.

Accord mets et vins : ce crémant de bourgogne se déguste à l'apéritif, éventuellement mélangé à une crème de fruit (Cassis, pêche de vigne, ...). Il pourra vous accompagner tout au long du repas, particulièrement vos poissons & crustacés ainsi que vos desserts.