

## Crémant de Bourgogne

### Cépage

Chardonnay - Pinot noir

### Terroir

Kimméridgien

### Age des vignes

54 ans

### Mode culturale

Culture raisonnée. Densité de plantation : 8000 pied/Ha. - Taille guyot simple.

### Vinification

Récolte manuelle. Pressurage long et à basse pression. La vinification du vin de base est commune à nos vins tranquilles. Ensuite on procède à la mise en bouteilles pour transformer le vin tranquille en vin effervescent. On ajoute pour cela une liqueur de tirage (sucre+ levure) pour provoquer une 2ème fermentation alcoolique : c'est la prise de mousse, puis les bouteilles sont couchées sur lattes pendant 24 mois. Nous faisons faire toute la partie vin effervescent par une coopérative agréée.

### Dégustation

La bulle est fine, dû à 24 mois d'élevage sur latte. La bouche est fraîche et ample. Servir entre 8 et 10°C.

