

Crémant de Bourgogne

Cépage

100% pinot-noir

Terroir

commune: Saint-Bris -le-Vineux- lieu-dit: la voie du moulin- type de sol: argilo-calcaire- superficie: 23 ares.

Age des vignes

8 ans

Mode culturale

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

Vinification

Les raisins sont vendangés manuellement, égrappés et pressés à basse pression pendant 3H. La vinification du vin de base est commune à nos vins tranquilles sans addition de levure avec collage à la bentonite et filtration au kieselguhr. Le vin est élevé 6 mois en cuve inox thermo-régulé. Tout le process de la prise de mousse est effectué par une entreprise spécialisée. Ils procèdent 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. Pendant cette période, les bouteilles, inclinées vers le bas, sont remuées par gyropalette automatisé. Cette opération est destiné à préparer l'évacuation du dépôt formé. Les bouteilles sont laissées 24 mois sur piles. Puis vient, l'étape du dégorgement qui consiste évacuer le dépôt et le remplacer par une liqueur d'expédition à base de MCR (moût concentré rectifié). Les bouteilles sont ensuite bouchées et muselées.

Dégustation

Notre crémant de Bourgogne est un crémant Brut millésimé, dosé 3g/l. Les bulles sont fines. La bouche est fraîche et ample. Servir entre 8 et 10°C.

