



• D O M A I N E •
Michel Chavet & Fils

Crémant de Bourgogne



Terroir

C'est la parcelle la plus éloignée du Domaine, elle est située sur la commune de Charnay (Rhône). Le sol est argilo-calcaire peu profond constitué de pierres plates et orangés. L'orientation ouest de la parcelle, c'est-à-dire soleil couchant, permet au raisin une bonne maturité sans excès de chaleur, et la pente d'avoir un sol bien drainé.

Cépage

100% chardonnay (blanc de blanc)

Vinification

Récolté à la main dans des caisses percées, le raisin est ensuite méticuleusement pressé (presseur pneumatique). La vinification est identique fermentation alcoolique et malo-lactique en cuves inox. L'effervescence vient de l'ajout de la liqueur de tirage (vin de base + sucre + levures) lors de la mise en bouteilles. Un élevage de 12 mois est nécessaire pour l'obtention de l'appellation Crémant de Bourgogne. Ensuite les bouteilles sont tournées régulièrement pour que le dépôt de fermentation se retrouve dans le goulot, vient le dégorgement et l'ajout de la liqueur d'expédition.

Dégustation

Le Crémant de Bourgogne a une couleur or blanc et de fines bulles.

Il a des arômes de fleurs blanches, agrumes et pleins de charme. En bouche, le Crémant est frais, vif, léger et bien équilibré.

Accompagnement

Le Crémant de Bourgogne peu s'apprécier à l'apéritif pour son côté fraîcheur, ou en fin de repas sur un dessert pour amener de la légèreté avec des petits fours, sorbet aux fruits rouges et des tartes aux chocolats . Servir frais 10° à 12° C.