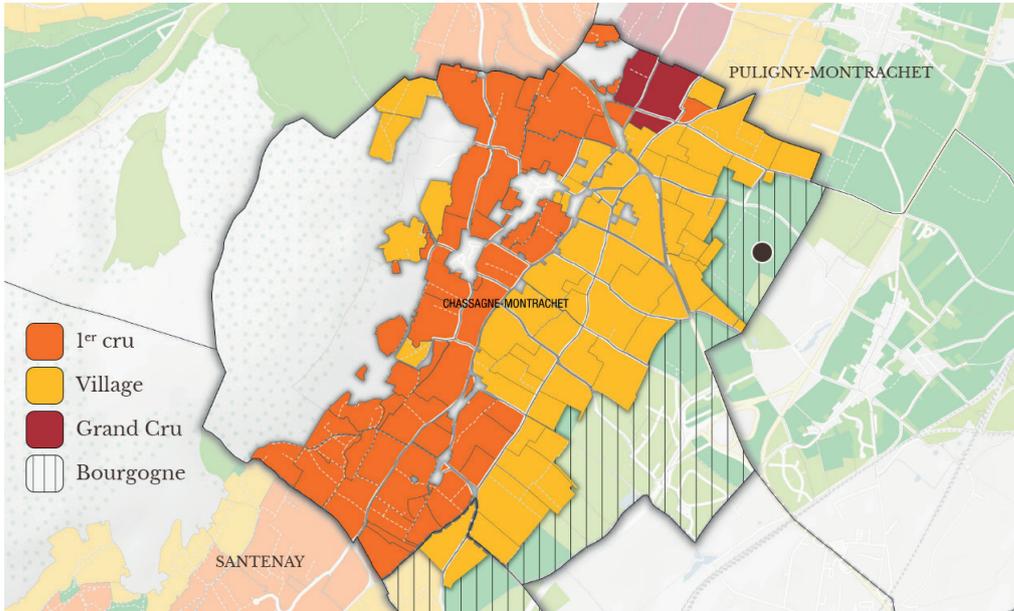


Crémant de Bourgogne Blanc



Source : <https://bourgogne-maps.fr/>

PARCELLE

Cépage : Chardonnay,
Pinot Noir, Aligoté
Couleur : Blanc



Selon la méthode traditionnelle :
Pressoir pneumatique d'une capacité de 50 hl avec une montée en pression par palier progressif. moûts collés et débourbés après 24 heures. Ensemencement avec des levures sélectionnées. Vinification en cuve thermo-régulée à 20°C. Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C. Le Crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage minimum d'au moins 16 à 18 mois en bouteille.

DÉGUSTATION

Consommation idéale : 2 à 3 ans

Potentiel de garde : 5 ans

Variables selon conditions de transport et stockage.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

WWW.DOMAINE-AMIOT.COM