

CRÉMANT BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

Cette Cuvée issue de Coteaux argilo-calcaire est un assemblage de 3 Lieux-dits « Bonaves, Les Roches, Les Planets », dont les vignes ont environ 15 ans d'âge avec une exposition Nord, Nord-Est et Est.

Vinification et élevage : Vendange de septembre 2021, strictement manuelle. Pressurage doux et lent. Débourageage naturel à froid pendant 24h dans des cuves Inox. 9 mois d'élevage du vin de base avant tirage puis 20 mois environ couchées sur lattes à une température entre 12° et 15° pour que s'effectue la prise de mousse. ZERO DOSAGE.

Notes de dégustation : La robe brille, soulignée par de fines bulles élégantes. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes, apportant une belle fraîcheur. En bouche, l'équilibre entre finesse et vinosité est à la fois subtil et harmonieux. Parfait à l'apéritif ou en début de repas, ce Crémant accompagnera également très bien un poisson grillé ou un fromage doux comme une Tomme fraîche .

Cépage : 100% Pinot noir

Dosage : zéro

Dégorgement 27 février 2024

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Alcool : 12% vol

