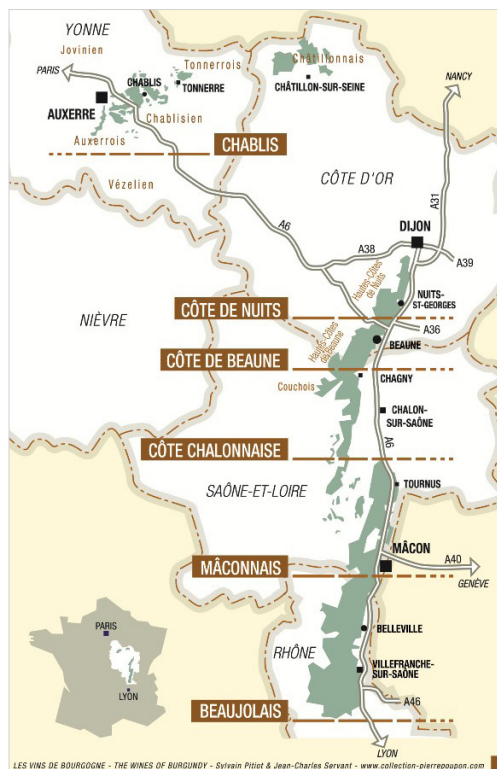




## CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RÉSERVE

<b>Cépages :</b>	Chardonnay (≈ 60%) Pinot Noir (≈ 40%)
<b>Origine :</b>	Châtillonnais, Côte Chalonnaise et Mâconnais
<b>Elevage :</b>	90 % en cuves inox thermorégulées et 6 mois de passage sous bois pour 10% de la cuvée
<b>Vins de réserve :</b>	15 %
<b>Temps de garde sur lattes :</b>	18 à 20 mois de maturation en bouteille
<b>Dosage :</b>	7 g/l



*La variété des cépages utilisés et le choix de leur origine résulte de la recherche d'un équilibre entre le Chardonnay (tension, fleurs blanches, minéralité), le pinot noir (fruité, densité, vinosité). Cette cuvée va puiser son originalité dans un savoir-faire alliant la vinosité des vins de base compensée par une tension d'un Brut faiblement dosé.*

### Dégustation

Bulles fines et régulières. Un nez d'agrumes (citron vert, pamplemousse rose), de fleurs blanches précède une bouche pleine de vivacité et de fraîcheur. Très belle longueur en bouche nette et précise.

### Accords mets/vins

Idéal pour un apéritif de fête, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer, des poissons (saumons d'Ecosse à l'unilatérale par exemple) et des volailles à la crème.

### Service et garde

Servir très frais (8-10°C) - A déguster dans les 3 ans.