

# MOILLARD

## Crémant de Bourgogne Blanc Brut Millésimé

### Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

### Herkunft

Die Grundweine für diesen Crémant de Bourgogne stammen hauptsächlich aus dem Beaujolais, der Côte Chalonnaise und aus Epineuil.

### Vinifizierung

Traditionelle Methode. Die Trauben werden nach ihrer Ankunft in der Gärkellerei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Anschließend durchlaufen sie eine zweite Gärung in der Flasche und eine mindestens 12-monatige Reifung ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden, um das im Flaschenhals vorhandene Hefedepot zu entfernen. Hinzufügen des Expeditionslikörs, bevor die Flasche verschlossen und mit einem Maulkorb versehen wird.

### Bodenart

Vielfältige Böden : Die Böden sind granithaltig mit Schiefer und Tonadern im Beaujolais, Kalkstein und Mergel an der Côte Chalonnaise und kimmeridgische Lehm-Kalk-Böden in Epineuil.



### Farbe

Eine schöne hellgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen. Schöne Feinheit der Bläschen.



### Nase

Eine frische Nase aus zitronigen und blumigen Aromen.



### Mund

Am Gaumen ist er ganz frisch, delikat, straff und präzise, mit Aromen von gerösteten Haselnüssen.

### Empfehlungen

Ideal als Aperitif. Er passt auch zu Geflügel in Sahnesoße, Meeresfrüchten oder unterstreicht die Aromen von Desserts auf Fruchtbasis.

### Trinktemperatur

Kühl servieren zwischen 6-8°C.

### Lagerfähigkeit

Sollte innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)