

# CHARTRON & TRÉBUCHET

## Crémant de Bourgogne Chardonnay Millésimé

### Rebsorte

Chardonnay

### 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 einen 15-monatigen Ausbau ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden. Hinzufügen des Expeditionslikörs, vor dem Kapseln und Muscheln.

### 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

Blasse goldgelbe Farbe, die von einer feinen Blase und einem anhaltenden Schaum unterstützt wird.



### Nase

Subtil entfalten sich Noten von weißen Blüten, Haselnuss und Pfirsich.



### Mund

Ein ganz frischer Mund mit blumigen Aromen und einem schönen aromatischen Nachhall. Die Blase ist fein und zart.

### Empfehlungen

Er ist ideal als Aperitif, kann aber auch ein Essen begleiten oder die Aromen von Desserts auf Fruchtbasis unterstreichen.

### 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)