

CHARTRON & TRÉBUCHET

Crémant de Bourgogne Pinot Noir Millésimé

Cépage

Pinot Noir, Gamay

Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise et d'Épineuil.

Vinification

Méthode traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques puis débourbés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins de base sont alors assemblés. Ils subissent ensuite une seconde fermentation en bouteille et un élevage de 15 mois ("Sur Latte") avant d'être mis en gyro-palette et dégorgés. Ajout de la liqueur d'expédition, avant le capsulage et muselage.

Type de sol

Terroirs variés : Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux dans le Beaujolais, calcaires et marnes sur la Côte Chalonnaise et sols argilo-calcaire kimméridgiens sur Épineuil.



Couleur

Une belle robe rose pâle rehaussée d'une bulle fine et régulière.



Nez

Un joli nez de citron, de pamplemousse et de petits fruits rouges comme la groseille.



Palais

En bouche, une attaque franche aux arômes gourmands de fruits rouges (fraise, framboise) et de bonbon anglais allié à une fraîcheur acidulée.

Recommandations

Idéal à l'apéritif, ce Crémant de Bourgogne se mariera également parfaitement avec les desserts aux fruits comme les sorbets ou les tartes.

Services

A servir frais, entre 6°-8°C

Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com