

Moillard

Crémant de Bourgogne Blanc Demi-Sec

Cépage

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté.

Origine

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

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 alors une seconde fermentation en bouteille et un élevage de 18 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 Epineuil.

Couleur

Couleur or blanc, soulignée d'un cordon de fines bulles.

Nez

Des arômes de fleurs blanches, de fleurs d'oranger et de brioche fraîche, tout en fraîcheur et en élégance.

Palais

L'acidité permet un bel équilibre en bouche entre la puissance aromatique et la délicatesse de l'effervescence.

Recommandations

Idéal en apéritif, ce Crémant peut peut également accompagné les desserts.

Services

6-8°C

Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE
www.maisonfrancoismartenot.com