



# MOILLARD

## Crémant de Bourgogne Prestige Chardonnay Brut 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 sofort nach ihrer Ankunft in der Kelterei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Sie durchlaufen dann eine zweite Gärung in der Flasche und eine 15-monatige Reifung ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden. Der Versandlikör wird hinzugefügt, bevor der Wein 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- und Kalkböden in Epineuil.



### Farbe

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. Die Blase ist fein mit einer schönen aromatischen Persistenz.

### Empfehlungen

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

### Trinktemperatur

6-8°

### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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