Moillard-Grivot

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 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 Reifung von mindestens 12 Monaten ("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- und Kalkböden in Epineuil.

Farbe

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

Nase

Eine frische Nase, die sich aus Zitronen- und Blumenaromen zusammensetzt.

Mund

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

Empfehlungen

Ideal als Aperitif. Er kann auch ein Essensbegleiter zu Geflügel in Sahnesoße, Meeresfrüchten sein oder die Aromen von Desserts auf Fruchtbasis unterstreichen.

Trinktemperatur

Kühl zwischen 6-8°C servieren.

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.