

# 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, delikater, 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.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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