Moillard-Grivot

Crémant de Bourgogne Prestige Chardonnay Brut Millésimé



Cépage

Chardonnay

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 15 mois ("Sur Latte") avant d'être mis en gyro-palette et dégorgés. Ajout de la liqueur d'expédition, avant le bouchage 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

Robe jaune doré soutenue par une bulle fine et une mousse persistante.

Nez

Des notes de fleurs blanches, de noisette et de pêche se dégagent subtilement.

Palais

Une bouche tout en fraîcheur aux arômes floraux. La bulle est fine avec une belle persistance aromatique.

Recommandations

Idéal en apéritif, il peut également accompagner le repas ou souligner les arômes de desserts à base de fruits.

Services

6-8°

Potentiel de garde

A boire dans les 3 ans.