

Moingeon

Crémant de Bourgogne Prestige Brut

Rebsorte

Pinot Noir, 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 verschnitten: Für diesen Crémant de Prestige werden die besten Cuvées ausgewählt.
Schaumbildung (zweite alkoholische Gärung) in Flaschen: 16-monatige Lagerung auf der Feinhefe, Rütteln in Gyro-Paletten und Degorgieren, um das in der Flasche enthaltene Depot zu entfernen. Hinzufügen des Expeditionslikörs vor dem Verschließen und Vermummung. Brut-Wein (Dosierung von 10 g/L Zucker in der Expeditionslikör).

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

Weißgoldene Farbe, unterstrichen von einem Band aus feinen Bläschen.

Nase

Aromen von weißen Blüten, Orangenblüten und frischem Brioche, ganz frisch und elegant.

Mund

Die Säure sorgt für ein schönes Gleichgewicht am Gaumen zwischen der aromatischen Kraft und der Zartheit des Sprudelns.

Empfehlungen

Er eignet sich ideal als Aperitif und regt den Appetit auf eine festliche Stimmung an. Der Crémant de Bourgogne kann aber auch ein Essen begleiten (Geflügel oder Meeresfrüchte in Sauce) oder die Aromen von Desserts auf Fruchtbasis (Sorbets) oder Petits Fours unterstreichen.

Trinktemperatur

6-8°C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.

MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com