Chartron & Trébuchet

Crémant de Bourgogne "Pierre Bleue"



Cépage

Chardonnay

Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus du Mâconnais et plus précisément de la commune de Leynes.

Vinification

Après une sélection rigoureuse des meilleurs jus de presse, le « cœur de cuvée » est vinifié en fûts de chêne ayant déjà servi plusieurs millésimes (pas de chêne neuf). Le vin de base est élevé dans ces fûts sur ses lies complètes avant d'être assemblé avec un millésime plus ancien, mûri pendant 60 mois en bouteilles sur lattes (un processus appelé « remise en cercle »). Une fois les vins assemblés, ils sont mis en bouteille, et ce travail méticuleux se prolonge par 30 mois supplémentaires de vieillissement en bouteille sur lattes, sous le regard attentif de nos œnologues, garantissant que chaque bouteille atteigne son plein potentiel.

Type de sol

Sélection parcellaire. Les raisins proviennent de nos vignes situées sur la commune de Leynes sur des coteaux exposés sud et sur sol de schiste appelé "Pierre Bleue".

Couleur

Or pâle

Nez

Des arômes délicats d'agrumes, dominés par le citron, se mêlent harmonieusement à des notes gourmandes de brioche et de pain grillé.

Palais

Des bulles fines. La bouche révèle une belle rondeur, soutenue par une acidité vibrante, une tension et une fraîcheur persistante, le tout sublimé par une effervescence fine et raffinée.

Recommandations

Un accord parfait sur des plats à base de champignons (risotto...) et sur des volailles rôties.

Services

A servir frais entre 6 - 8°C

Potentiel de garde

A boire dans les 5 ans.