



HOSPICES DE BEAUJEU

Crémant de Bourgogne 2022

Histoire

Aujourd'hui Propriété du Centre hospitalier de Beaujeu, le domaine viticole des Hospices s'est constitué lentement au fil des siècles, grâce aux legs de plus de 250 bienfaiteurs, depuis l'an 1240 jusqu'à aujourd'hui. La Maison François Martenot entend redonner ses lettres de noblesse à ce domaine historique et revaloriser les 4 cuvées portant le nom des grands donateurs.

Cépage

Chardonnay

Origine

Issu d'une parcelle de Chardonnay de 4 hectares nouvellement plantée par le Domaine des Hospices de Beaujeu. La vigne est en majeure partie sur une inclinaison légère de coteau.

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 ensuite 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 capsulage et muselage.

Type de sol

Sols granitiques.



Couleur

Couleur jaune clair aux reflets brillants. Une belle finesse de bulles



Nez

Un nez frais composé d'arômes citronnés et floraux.



Palais

La bouche est toute en fraîcheur, délicate, tendue et précise, avec des arômes de noisette grillée.

Recommandations

Idéal en apéritif, il met en appétit sur un air de fête. Mais le Crémant de Bourgogne peut également accompagner le repas (volailles ou fruits de mer en sauce) ou souligner les arômes de desserts à base de fruits (sorbets).

Services

6-8°C

Potentiel de garde

A boire dans les 1 à 2 ans.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com