

DOMAINE
du
CHAMP DE LA CROIX

Crémant de Bourgogne



Cépage : Chardonnay et Gamay noir à jus blanc.



Viticulture : Sol argilo-calcaire, parcelles jeunes situées en plaine.



Vinification : Vendange manuelle en caisses percées, pour évacuer les jus dû à l'écrasement des raisins. Pressurage doux. Fermentation en cuve puis mise en bouteille pour la prise de mousse. Elevage sur lattes puis dégorgage.



Notes de dégustation : Robe jaune dorée avec de fines bulles et une mousse persistante. Nez fruité aromatique avec des notes d'agrumes, de citron notamment, une belle fraîcheur. Attaque vive en bouche avec une fraîcheur relevée par des arômes d'agrumes, les bulles sont fines et agréables. Une belle longueur en fin de bouche.



Accords : Apéritif, Gougères au fromage, Tartes aux fruits.

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.

