CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT



Production

Lieu-dit : Emeringes

Cépage : Chardonnay

Âge moyen des vignes : 10 ans

Superficie : 0.60 ha

Sols : Argilo-limoneux

Rendement : 70 hl/ha

Vendanges

Récolte manuelle en palox afin de préserver l'intégrité des grappes

Vinification

- Première fermentation en cuve à température maîtrisée afin de préserver la fraîcheur et l'expression aromatique du Chardonnay.
- Élaboration selon la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille pour la prise de mousse.
- Vieillissement sur lies selon le cahier des charges de l'appellation afin de développer finesse et complexité aromatique

Dégustation

Robe : Jaune doré brillant, avec une effervescence fine et persistante

Nez : Arômes de fleurs blanches, agrumes et fruits à chair blanche, accompagnés de notes briochées

Bouche : Fraîche et élégante, avec une bulle fine apportant rondeur et finesse

Service

Accords mets et vins : Apéritifs, fruits de mer, poissons, volailles fines, fromages frais ou desserts peu sucrés

Température de service : 4 à 10 °C

Garde : 2 à 5 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON

Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.