CREMANT de BOURGOGNE
AOC **Blanc brut**

Crémant de Bourgogne

Le Crémant de Bourgogne est exactement préparé selon la méthode traditionnelle (autrefois appelée méthode champenoise") qui exige des soins longs et délicats. De plus, le Crémant de Bourgogne fait l'objet de 2 dégustations d'agrément (INAO) avant sa commercialisation.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils

CEPAGES :

Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay et Aligoté.

ELABORATION :

Les raisins sont vendangés à la main (en caisses trouées pour éviter toute coloration et fermentation) puis immédiatement pressés à basse pression. Les deux variétés de raisin sont vinifiées séparément et ensuite assemblées. Élevage en cuves thermo-régulées pour que le vin garde toute sa fraîcheur aromatique et vivacité en bouche. Lors de la mise en bouteille, la liqueur de tirage est ajoutée pour la seconde fermentation et prise de mousse. Les bouteilles sont conservées 12 mois couchées. Elles vont ensuite être remuées afin d'éliminer toutes les impuretés avant dégorgement, dosage (ajout de la liqueur d'expédition), bouchage et pose du muselet.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : Belle robe or jaune, limpide et brillante, nombreuses fines bulles qui forment à la surface un cordon persistant.

Nez : Ouvert, expressif sur des notes de pêche et de fleurs, agréable.

Bouche : Attaque franche, bouche évanescente de par l'intensité des fines bulles, bel équilibre sur la fraicheur, les arômes de fruit sont présents, la finale est persistante, fruitée et élégante.

HARMONIE METS/VINS :

A servir de préférence dès l'apéritif, nature ou avec une liqueur de fruit ("Kir Royal" à base de crème de cassis, de pêche de vigne). Accompagnera également les poissons en sauce ou les viandes blanches.

Servir entre 7 et 8°C.

HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. 2025