

# CRÉMANT DE BOURGOGNE Blanc de Noir

*Cette cuvée cherche à retrouver la pureté du pinot noir de l'Aube.*

## DANS LES VIGNES



### Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Côte chalonaise
- ◆ Bissey-sous-Cruchaud



### Terroir

- ◆ «Le Meix»
- ◆ Coteaux exposés Est
- ◆ Sols Argilo-calcaire
- ◆ 1,5 hectares



### Cépage(s)

- ◆ 100% Pinot noir



### Vendanges

- ◆ Manuelles
- ◆ Caissettes perforées

## DANS LA CAVE



### Vinification

- ◆ Méthode traditionnelle
- ◆ Pressurage léger
- ◆ Débourage par gravité



### Élevage

- ◆ Prise de mousse 15 mois minimum sur lattes
- ◆ Extra brut non dosé

## DÉGUSTATION



- ◆ Brillant avec des reflets soutenus
- ◆ Fines bulles



- ◆ Élégant et complexe
- ◆ Fraîse écrasée



- ◆ Belle densité
- ◆ Rondeur en attaque
- ◆ Fraîcheur et tension en fin de bouche
- ◆ Notes de fraise



- ◆ Servir à 7/8°C
- ◆ À boire !

