

Crémant de Bourgogne



Cépage:

Le crémant de Bourgogne est un assemblage de raisins provenant de :
40% chardonnay
40% Pinot Noir
20% Aligoté

Vinification:

Vendanges manuelles
Pressoir pneumatique avec montée en pression par palier progressif
Moûts collés et débourbés après 24 heures
Ensemencement avec des levures sélectionnées
Vinification en cuves thermorégulées à 20°C
Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C

Durée d'élevage :

Le crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage minimum de 12 à 16 mois en bouteille

Dégustation :

Robe or pâle brillante, mousse fine et satinée
Nez fruité et floral
Bouche légère et ronde à la fois, vineuse et subtile



Sandrine et Stéphane BRIDAY

31 Grande Rue 71150 RULLY

Tel : +33 (0)3 85 87 07 90

Fax : +33 (0)3 85 91 25 68

Mail : domainemichelbriday@orange.fr