

CRÉMANTS DE BOURGOGNE



SAVIGNY - LES BEAUNE

Blanc Brut

La robe est dorée et brillante, les bulles sont fines et élégantes de bonne intensité. Ce Crémant de Bourgogne Blanc Brut aux arômes fruités, complexes et discrets offre une belle longueur en bouche, équilibrée entre rondeur et souplesse.

Idéal à l'apéritif, lors des cocktails ou des célébrations, seul ou accompagné d'une crème de fruits, sa personnalité lui permet aussi d'accompagner avec bonheur tout un repas.

Raisins

Issu de l'assemblage des trois principaux cépages de la Bourgogne, provenant de vignobles situés en Côte de Beaune, Côte de Nuits et Hautes Côtes, le Pinot Noir domine dans l'élaboration de cette cuvée (environ 70 %), du fait de notre situation privilégiée au cœur des terroirs traditionnels rouges de Bourgogne. Il nous offre la puissance et le fruit, alliés à la finesse et l'élégance du Chardonnay et la fraîcheur de l'Aligoté. Les différentes provenances de nos raisins qui sont à la base de nos assemblages apportent à nos cuvées un parfait équilibre.

Récolte Vinification

Vendanges manuelles et transport en caissettes de 13/15 kg afin d'éviter toute oxydation, tri sélectif et manuel des raisins.

Pressurage lent sans recoupage pour une extraction des jus de taille et de cuvée en douceur. Après un débourbage à froid, la fermentation alcoolique effectuée à basses températures permet de conserver toute la finesse aromatique, avant de faire les fermentations malolactiques.

Élevage:

L'élevage s'effectue en cave, puis assemblage, passage au froid et filtration sur terre. Ajout de la "liqueur de tirage" de notre fabrication pour effectuer la prise de mousse en cave fraîche, afin d'obtenir la finesse de bulles. Affinage 16 mois environ sur lattes, durant lequel le vin s'enrichit en arômes et acquiert sa finesse.

Dégorgement et ajout d'une "liqueur d'expédition" maison produite à partir de vins de réserve sélectionnés, avant la commercialisation. Le dosage faible (Sucres totaux = 5 g/l environ) permet d'exprimer les nuances de ses arômes et de son bouquet.

Garde 2/4 ans.

Servir à 5/8°

Conservation à 12 / 18°

Hygrométrie 60 / 80 %



MAISON PAUL CHOLLET

18, rue Général Leclerc - 21420 Savigny-les-Beaune - Tél. +33 (0)3 80 21 53 89 - Fax +33 (0)3 80 21 58 16
E-mail : contact@paulchollet.fr - www.paulchollet.fr