

CRÉMANTS DE BOURGOGNE



SAVIGNY - LES BEAUNE

## Blanc de Noirs

*L'effervescence est délicate, les bulles sont fines et vivantes et la robe dorée, brillante, avec des reflets or jaune. Ce Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Noirs aux arômes fruités et vineux, proches du raisin, offre une belle longueur en bouche, équilibrée entre volume et puissance.*

*Cette cuvée est autant à son aise à l'apéritif qu'à table. Elle accompagne avec bonheur tout un repas, avec une viande blanche ou une volaille.*

### Raisins:

*Issu de l'assemblage de raisins provenant de vignobles situés en Côtes de Beaune, Côtes de Nuits et Hautes Côtes, le Pinot Noir qui compose cette cuvée nous offre l'équilibre, la vinosité et la puissance. Les différentes provenances de nos raisins qui sont à la base de nos assemblages assurent 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.*

### Elevage:

*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](mailto:contact@paulchollet.fr) - [www.paulchollet.fr](http://www.paulchollet.fr)