

CRÉMANTS DE BOURGOGNE



SAVIGNY - LES BEAUNE

## Blanc Brut Millésimé

*La belle robe est d'un jaune or brillant, les bulles sont très fines, légères et délicates. Ce crémant de Bourgogne Blanc Brut Millésimé aux arômes subtils de fruits jaunes, complexes, offre en bouche une délicate harmonie et une belle longueur, avec un final franc et frais.*

*Dégusté avec bonheur à l'apéritif, ce vin généreux et entier soutient les associations avec des plats intenses.*

### Raisins :

*Issu de l'assemblage des deux principaux cépages de la Bourgogne, provenant de vignobles situés en Côtes de Beaune, Côte de Nuits et Hautes Côtes, le Pinot Noir domine à 70 % dans l'élaboration de cette cuvée. Il nous offre la puissance et le fruit, alliés à la finesse et l'élégance du Chardonnay. Les différentes provenances de nos raisins qui sont à la base de nos assemblages apportent à nos cuvées un équilibre parfait.*

### 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 36 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)