

CRÉMANTS DE BOURGOGNE



S A V I G N Y - L E S B E A U N E

Cuvée Prestige Concerto

Un nez complexe, des arômes intenses, une bouche vive et franche, un final long et agréablement frais, cette cuvée Blanc de Blancs millésimée d'une grande finesse est présentée en bouteille spéciale «Sacré». Sa bouteille spécifique donne à votre table un éclat tout particulier et souligne sa grande qualité.

Idéal à l'apéritif, lors des cocktails ou des célébrations, sa personnalité lui permet aussi d'accompagner avec bonheur des plats raffinés : poisson fin (bar, sandre), foie gras frais.

Raisins:

Issu de l'assemblage de raisins provenant de vignobles situés en Côtes de Beaune et Hautes Côtes, le Chardonnay qui compose cette cuvée à 100 % nous offre la finesse, l'élégance et la légèreté.

Récolte Vinification:

Vendanges manuelles à maturité optimum 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 malo- lactiques.

Elevage:

En cuve, et partiellement en fûts chêne de 228 l, puis assemblage des jus de cuvée uniquement, 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 - www.paulchollet.fr