

Ce Crémant de Bourgogne est un vin extra brut, non dosé, effervescent et élaboré à partir de vin tranquille blanc de blancs 100 % Chardonnay, préparé selon la méthode traditionnelle. Le terroir argilocalcaire est parfaitement adapté au Chardonnay. L'assemblage de trois millésimes est une garantie d'équilibre et de qualité.



# **VIGNES & TERROIRS:**

Cépage: 100 % Chardonnay

Couleur: Blanc

Millésime: Assemblage sur 3 millésimes 2021-2022-2023.

Âge des vignes: 35 ans Terroir: Argilo-calcaire Exposition: Sud-Ouest

Mode de culture : Culture raisonnée (vignes enherbées, travail

du sol), taille Guyot

Mode de vendange : Vendanges manuelles en caisses percées

pour laisser le jus s'écouler et éviter l'oxydation

Densité pied/ha: 8 400 Superficie: 4.5 ha Rendement: 60 hL/ha

Production de bouteilles : 8 000 Bouteilles

% vol acquis: 12.5 %



# ÉLEVAGE & VINIFICATION:

Vinification: Pressurage direct, vinification en méthode traditionnelle, fermentation alcoolique lente (3 semaines) à

16°C en cuves inox, pas de dosage

Elevage: 18 mois sur latte Temps de garde : jusqu'à 10 ans.



### **DÉGUSTATION:**

Œil – Or limpide

Nez - Délicat et brioché, arômes fruités et floraux.

Bouche - Bulle fine mais dynamique et persistante. Belle

minéralité. Fraîcheur et longueur.



# ACCORD METS VIN:

PIERRE-MARIE CHERMETTE Crémant de Bourgogne Brut Nature

PIERRE-MARIE CHERMETTE

Crémant de Bourgogne

Brut Nature

Nature ou accompagné de nos crèmes de cassis ou de pêche de vigne au gingembre frais, il révèle toute sa finesse. Associé à nos crèmes de fruits, le Crémant de Bourgogne Brut Nature conserve pleinement sa personnalité, voire l'exalte. De manière générale, les bulles s'accordent à toutes les occasions et à une grande diversité de mets. Service : 4-8 °C

#### www.chermette.fr