



FAMILLE
CHERMETTE



Ce Crémant de Bourgogne est un vin effervescent brut élaboré à partir de vin tranquille blanc de blancs 100 % Chardonnay, préparé selon la méthode traditionnelle. Le terroir argilo-calcaire 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 : 17 000 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, peu dosé 4 g/L.

Elevage : 18 mois sur latte

Temps de garde : jusqu'à 10 ans.



DÉGUSTATION :

Œil - Or blanc

Nez - Bouquet de fleurs et fruits blancs, pêche, poire.

Bouche - La bulle fine et caressante évoque la délicatesse d'un collier de perles. Arômes d'agrumes



ACCORD METS VIN :

Nature ou en association avec nos crèmes de cassis Noir de Bourgogne ou de pêche de vigne au gingembre frais

En règle générale, les bulles peuvent s'accorder avec tous les plats et circonstances : en apéritif dinatoire avec des toasts et feuilletés, sur un buffet ou lors d'un repas festif. Service : 4-8 °C

www.chermette.fr

FAMILLE CHERMETTE SARL - 775 route du Vissoux - 69620 Saint Vérand- France - Tél.+33 (0)4 74 71 79 42 - info@chermette.fr
- Siret 342 548 823 00018 - RC Villefranche B 342 548 823 - APE 0121Z - N° Identification FR 060 342 548 823
SARL au capital de 37.500 €



PIERRE-MARIE CHERMETTE

Crémant de Bourgogne

BLANC DE BLANCS

Brut