

Crémant de Bourgogne

Rosé

Ce crémant est caractérisé par ses arômes de fraise des bois et offre une rondeur subtile. Parfait pour l'apéritif comme pour accompagner les grillades estivales et desserts aux fruits.

APPELLATION	Crémant de Bourgogne
ENCÉPAGEMENT	100 % Pinot Noir
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Pressurage doux, débourbage naturel à froid.
ÉLEVAGE	Une fois les fermentations alcoolique et malolactique réalisées, les vins de base sont assemblés, mis en bouteille et scellés avec des capsules couronnes, avec un ajout de sucre et de levures, pour avoir une troisième fermentation en bouteille, qui produira du CO2 et ce que nous appelons « Prise de Mousse ». Ensuite, les bouteilles sont stockées horizontalement dans nos caves et vieilliront sur lies pendant au moins 12 mois à une température régulée entre 12 et 15°C. Ensuite les bouteilles sont déposées sur leur embout et remuées sur gyro-palettes, afin de forcer le dépôt des lies dans le goulot des bouteilles ; dépôt qui sera ensuite expulsé grâce au dégorgement. Avant le bouchage final et l'étiquetage, la « Liqueur d'Expédition » sera ajoutée suivant le dosage final requis.



Crémant de Bourgogne

Rosé

*A bright and intense colour. Very expressive and elegant.
This "climat" is situated on the verge of Beaune, on the Pommard side.
It produces a wine combining the delicacy of the first and
the intensity of the second.*

APPELLATION	Crémant de Bourgogne
VINESTOCK	100 % Pinot Noir
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand
WINE-MAKING	Soft pressing, natural cold settling.
MATURING	Once the alcoholic and malolactic fermentation achieved, basis wines are blended, bottled and sealed with crown caps, with an adding of sugar and yeasts, to have a third bottle fermentation occur, that will produce CO2 and what we call "Prise de Mousse". Then, bottles are stored horizontally in our cellars and will age on lees during at least 9 months at a regulated temperature between 12 and 15°C. Next bottles are settled on their tips and riddled on gyro-palettes, in order to force down the deposit of lees in the neck of the bottles ; deposit that will be then forced out thanks to the disgorging. Before the final corking and labelling, the "Liqueur d'Expédition" will be added following the final dosage required.



Crémant de Bourgogne

Brut

Porté par la finesse de ses bulles, l'équilibre entre l'expression aromatique et la vinosité donne à ce crémant, une personnalité de charme et de séduction.

APPELLATION	Crémant
ENCÉPAGEMENT	30 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay, 16 % Aligoté, 4 % Gamay
SOLS	Argilo-calcaire
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Pressurage doux, débourageage naturel à froid.
ÉLEVAGE	Une fois les fermentations alcoolique et malolactique réalisées, les vins de base sont assemblés, mis en bouteille et scellés avec des capsules couronnes, avec un ajout de sucre et de levures, pour avoir une troisième fermentation en bouteille, qui produira du CO ₂ et ce que nous appelons « Prise de Mousse ». Ensuite, les bouteilles sont stockées horizontalement dans nos caves et vieilliront sur lies pendant au moins 12 mois à une température régulée entre 12 et 15°C. Puis les bouteilles sont déposées sur leur embout et remuées sur gyro-palettes, afin de forcer le dépôt des lies dans le goulot des bouteilles ; dépôt qui sera ensuite expulsé grâce au dégorgement. Avant le bouchage final et l'étiquetage, la « Liqueur d'Expédition » sera ajoutée suivant le dosage final requis.



Crémant de Bourgogne

Brut

With fine bubbles, and good balance between aromatic expression and vinosity, this Crémant has a charming and seductive personality.

APPELLATION	Crémant
VINESTOCK	30 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay, 16 % Aligoté, 4 % Gamay
SOILS	Clay-limestone
HARVESTING	By hand
WINE-MAKING	Soft pressing, natural cold settling.
MATURING	Once the alcoholic and malolactic fermentation achieved, basis wines are blended, bottled and sealed with crown caps, with an adding of sugar and yeasts, to have a third bottle fermentation occur, that will produce CO ₂ and what we call "Prise de Mousse". Then, bottles are stored horizontally in our cellars and will age on lees during at least 9 months at a regulated temperature between 12 and 15°C. Next bottles are settled on their tips and riddled on gyro-palettes, in order to force down the deposit of lees in the neck of the bottles ; deposit that will be then forced out thanks to the disgorging. Before the final corking and labelling, the "Liqueur d'Expédition" will be added following the final dosage required.

