

---

# DOMAINE DES MARRONNIERS

---

## Crémant de Bourgogne



### Cépage

Chardonnay



### Terroir

Sur un plateau kimméridgien situé sur le village de Préhy exposé plein sud, les vignes bénéficient du soleil toute la journée.

### Elevage

Vendanges manuelles en cagettes puis pressurage pneumatique immédiat. Fermentations en flore indigène.

Elevage de 6 mois sur lies en cuve avant mise en bouteille.

Elevage sur lattes de 15 mois avant dégorgement. Dégorgement au domaine sans ajout de liqueur d'expédition : dosage Brut Nature.

### Dégustation

Belle robe dorée, cordons fins de bulles. Arômes de fleurs blanches (aubépinnes), de pralin et de brioche amènent à une bouche fraîche, saline et minérale.

Le dosage Brut Nature permet au terroir de s'exprimer et d'avoir une finale sapide et rafraichissante.

### Accord Mets-Vin

Ce vin de fête accompagnera parfaitement vos apéritifs et fruits de mer.  
Servir à 8°C

### Garde

Ce vin pourra être gardé 5 ans.