
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.