



CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

Origine

Côte Chalonnaise, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

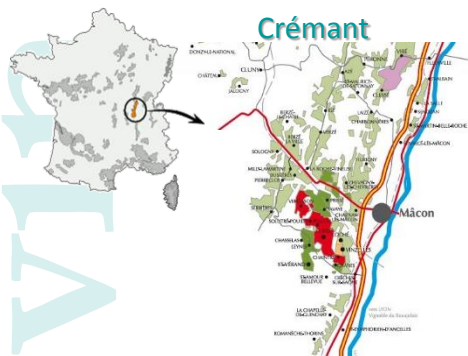
25 ans en moyenne

Sol

Argilo-calcaire

Vinification

Les fermentations alcooliques et malo-lactiques sont effectuées en cuve inox. Le crémant est remis en bouteille pour la prise de mousse et élevé sur lattes pendant 36 mois.



Situation

Créée en 1975, l'A.O.C Crémant de Bourgogne recouvre tout le vignoble bourguignon et du Beaujolais, de Chablis aux portes de Lyon. Les crémants sont produits selon la méthode traditionnelle : le vin de base est remis en bouteille pour subir une seconde fermentation.

Le Crémant de Bourgogne Trénel est issu du nord de la Côte Chalonnaise, de sols argilo-calcaires, terroir de prédilection du chardonnay. Il est élevé 36 mois sur lattes, une durée 3 fois supérieure à celle imposée dans le cahier des charges de l'appellation, ce qui lui procure une complexité et une grande finesse.

Dégustation

Ce Crémant présente une robe claire aux reflets dorés laissant s'échapper de fins chapelets de bulles. Son nez est un assemblage d'arômes frais d'acacia, de pomme verte et de pêche blanche et de notes plus évoluées de beurre, de fruits secs et de nougatine, dues à son élevage sur lattes particulièrement long. Il lui confère également une grande complexité et une belle rondeur en bouche.

Consommation et service

Servi de 6° à 8°C, il sera très agréable à l'apéritif, mais pourra également vous accompagner tout le long d'un repas. Essayez-le sur une viande blanche ou un vieux fromage à pâte dure, comme le parmesan. Il accompagnera aussi parfaitement un dessert aux noisettes et au pralin.

A consommer dans les deux ans après l'achat.