



CRÉMANT BLANC DE BLANC NON MILLÉSIMÉ

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | RÉGIONAL

PRESENTATION OF THE APPELLATION

L'appellation Crémant de Bourgogne salue en 1975 des conditions de production strictes, un savoir-faire traditionnel, rigoureux et une vinification de haute qualité. Les raisins utilisés pour la production de Crémant de Bourgogne proviennent de terroirs très variés de la Bourgogne, depuis le soubassement crayeux jusqu'aux granites, en passant par les calcaires.

DÉGUSTATION : fin et complexe

Accords mets-vins : Sushis

Potentiel et conseils de garde : 2 à 7 ans. Température de service : 10 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Pressurage grappes entières, fermentation en cuves inox, élevage partiel en fût
- Élevage : 36 mois sur lattes
- Production : 1 200 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.

En Côte de Beaune, d'un jaune éclatant, les vins présentent une belle concentration et une fraîcheur exemplaire. La gourmandise est apportée par des belles maturités. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.