

CHARTRON & TRÉBUCHET

Crémant de Bourgogne Pinot Noir Millésimé

Rebsorte

Pinot Noir, Gamay

Herkunft

Die Grundweine für diesen Crémant de Bourgogne stammen hauptsächlich aus dem Beaujolais, der Côte Chalonnaise und aus Epineuil.

Vinifizierung

Traditionelle Methode. Die Trauben werden nach ihrer Ankunft in der Gärkellerei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Anschließend durchlaufen sie eine zweite Gärung in der Flasche und einen 15-monatigen Ausbau ("Sur Latte"), bevor sie in Gyros-Paletten abgefüllt und degorgiert werden. Hinzufügen des Expeditionslikörs, vor dem Kapseln und Muscheln.

Bodenart

Vielfältige Böden : Die Böden sind granithaltig mit Schiefer und Tonadern im Beaujolais, Kalkstein und Mergel an der Côte Chalonnaise und kimmeridgische Lehm-Kalk-Böden in Epineuil.



Farbe

Eine schöne blassrosa Farbe, die durch eine feine und regelmäßige Blase hervorgehoben wird.



Nase

Eine schöne Nase von Zitrone, Grapefruit und kleinen roten Früchten wie Johannisbeeren.



Mund

Im Mund ein klarer Auftakt mit köstlichen Aromen von roten Früchten (Erdbeere, Himbeere) und englischem Bonbon, verbunden mit einer säuerlichen Frische.

Empfehlungen

Dieser Crémant de Bourgogne ist ideal als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu Fruchtdesserts wie Sorbets oder Torten.

Trinktemperatur

Kühl servieren,
6°-8°C

Lagerfähigkeit

Sollte innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com