

# 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)