

# FRANÇOIS MARTENOT

## Crémant de Bourgogne Blanc Brut Millésimé

### Cépage

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay

### Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus des Côtes et Hautes Côtes de Beaune et Nuits ainsi que de la Côte Chalonnaise.

### Vinification

Méthode traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques puis débourbés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins de base sont alors assemblés. Ils subissent ensuite une seconde fermentation en bouteille et un élevage de 12 mois minimum ("Sur Latte") avant d'être mis en gyro-palette et dégorgés pour éliminer le dépôt de levure présent dans le goulot de la bouteille. Ajout de la liqueur d'expédition, avant le bouchage et muselage.

### Type de sol

Terroirs variés : calcaires et marnes sur les Côtes de Nuits, de Beaune et la Côte Chalonnaise et granites au Sud de la Bourgogne.



### Couleur

Une jolie robe jaune clair aux reflets brillants. Belle finesse de bulles.



### Nez

Un nez frais composé d'arômes citronnés et floraux.



### Palais

La bouche est toute en fraîcheur, délicate, tendue et précise, avec des arômes de noisette grillée.

### Recommandations

Idéal en apéritif. Il peut également accompagner le repas sur les volailles en sauce crémée, fruits de mer ou encore souligner les arômes de desserts à base de fruits.

### Services

A servir frais entre 6-8°C.

### Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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