

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