



MOILLARD

Crémant de Bourgogne Blanc Demi-Sec

Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté.

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 sofort nach ihrer Ankunft in der Kelterei in pneumatischen Pressen gepresst und anschließend geklärt. Die alkoholische Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 18 °C statt. Die Grundweine werden dann zusammengestellt. Sie durchlaufen dann eine zweite Gärung in der Flasche und eine 18-monatige Reifung ("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- und Kalkböden in Epineuil.



Farbe

Weißgoldene Farbe, unterstrichen von einer Schnur aus feinen Bläschen.



Nase

Aromen von weißen Blüten, Orangenblüten und frischem Brioche, ganz frisch und elegant.



Mund

Die Säure sorgt für ein schönes Gleichgewicht am Gaumen zwischen der aromatischen Kraft und dem zarten Sprudeln.

Empfehlungen

Dieser Crémant eignet sich ideal als Aperitif, kann aber auch Desserts begleiten.

Trinktemperatur

6-8°C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com