

# MOINGEON

## Crémant de Bourgogne Prestige Brut

### Cépage

Pinot Noir, Chardonnay

### Origine

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise et d'Epineuil.

### 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 : les meilleures cuvées sont sélectionnées pour ce Crémant de Prestige.

Prise de mousse (deuxième fermentation alcoolique) en bouteilles : élevage sur lies fines pendant 16 mois, remuage en gyro-palettes et dégorgement afin d'éliminer le dépôt contenu dans la bouteille. Ajout de la liqueur d'expédition avant bouchage et muselage. Vin brut (dosage de 10g/L de sucre dans la liqueur d'expédition).

### Type de sol

Terroirs variés : Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux dans le Beaujolais, calcaires et marnes sur la Côte Chalonnaise et sols argilo-calcaire kimméridgiens sur Epineuil.



### Couleur

Couleur or blanc, soulignée d'un cordon de fines bulles.



### Nez

Arômes de fleurs blanches, de fleurs d'oranger et de brioche fraîche, tout en fraîcheur et en élégance.



### Palais

L'acidité permet un bel équilibre en bouche entre la puissance aromatique et la délicatesse de l'effervescence.

### Recommandations

Idéal en apéritif, il met en appétit sur un air de fête. Mais le Crémant de Bourgogne peut également accompagner le repas (volailles ou fruits de mer en sauce) ou souligner les arômes de desserts à base de fruits (sorbets) ou de petits fours.

### Services

A servir frais 6-8°C

### Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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