



JULIEN MARCHAND



Nome: CREMANT DE BOURGOGNE «LE TRADITIONNELLE »
BLANC DE BLANC

Annata: ND

Regione: BORGOGNA

Denominazione: CREMANT DE BOURGONGE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Dosaggio: 8 gr/l

Coltura: situati nel cuore del villaggio di Gevrey-Chambertin, i vigneti della tenuta si estendono sui villaggi di Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis e Gevrey-Chambertin e comprendono sia vigne 1° Cru che Grands Cru, con vigne di età tra i 40 e i 60 anni (Charmes-Chambertin) su terreni calcareo-argillosi. Nel massimo rispetto del terroir e per riflettere il carattere specifico di ciascuna denominazione o climats, si pratica una coltivazione sostenibile utilizzando solo fertilizzanti organici. I vini delle denominazioni “Grands Cru” vengono invecchiati per il 50% in botti nuove, i 1° Cru in botti di un anno e le AOC Village in botti di due o tre anni.

In cantina: per questa cuvée vengono selezionate solo le prime pressature delle migliori partite. L’affinamento sui lieviti minimo di 18 mesi nelle cantine di Borgogna per ottenere una grande complessità..

Caratteristiche: di un colore chiaro con riflessi dorati e bollicine fini. Al naso è fruttato, con note di agrumi, dominano il limone giallo e il lime, che donano grande freschezza al palato. La mineralità conferita dai vitigni coltivati su suoli argilloso-calcarei dona a questo vino una complessità decisa, riservata agli amanti delle scoperte.

Abbinamenti: ottimo compagno di un pesce alla griglia o anche di un vitel tonnè.

Servizio: 8-10°C