



JULIEN MARCHAND



Nome: CRÉMANT DE BOURGOGNE «LE TRADITIONNELLE »
BLANC BRUT

Annata: ND

Regione: BORGOGNA

Denominazione: CRÉMANT DE BOURGOGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 60% CHARDONNAY, CIRCA 40% ALIGOTÉ E MINIMA
PERCENTUALE DI PNOT NOIR

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: vendemmia manuale precoce; l’uva viene pressata più volte per ottenere diverse qualità di succo. Affinamento in acciaio e permanenza sui lieviti almeno per circa 10 mesi.

Caratteristiche: di colore brillante con bollicina vivace e fine, il naso è fresco e fruttato con un palato pulito di grande equilibrio. Un crémant di lungo corso con un potenziale di invecchiamento di oltre 5 anni.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, in accompagnamento con capesante o pesci d’acqua dolce, pesce affumicato, o in alternativa con pollame e carni bianche.

Servizio: 6-8°C