

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

CREMANT DE BOURGOGNE

TERROIR

L'appellation Crémant de Bourgogne peut être revendiquée par 384 communes sur les départements de la Saône-et-Loire, de la Côte d'Or, du Rhône et de l'Yonne. Elle concerne des vins élaborés à partir de vins tranquilles blancs et rosés selon la méthode champenoise.

CEPAGE

100 % Chardonnay

VINIFICATION

La récolte est effectuée manuellement puis acheminée dans des bacs percés jusqu'au chai où elle est pressée à plusieurs reprises. Seuls les 100 premiers litres obtenus à partir de 150 kg de raisins ont le droit à l'appellation. Après le tirage en bouteille du vin auquel est adjoint une liqueur de tirage composée de sucre et de levures, les bouteilles séjournent sur lattes 12 mois et réalisent alors leur deuxième fermentation alcoolique (ou prise de mousse) dans la fraîcheur des caves. L'étape suivante consiste à rassembler le dépôt de levures au contact du bouchon par remuage ; les bouteilles sont inclinées sur des pupitres, goulot vers le bas. Une fois concentré, le dépôt est éliminé par congélation de l'extrémité du goulot ; c'est le dégorgement (débouchage et expulsion du glaçon). Le plein des bouteilles est ensuite assuré par addition d'une liqueur d'expédition (vin vieux et sirop de sucre) permettant d'ajuster la teneur en sucre du produit.

DEGUSTATION

Robe jaune clair aux reflets dorés et brillants.
Bulles fines et arômes généreux. Subtil mélange de fruits frais et de fleurs blanches auxquels s'ajoutent des touches de miel et de fruits secs.

Bouche élégante, complexe avec une belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN

Si le Crémant de Bourgogne est parfait à l'apéritif, il peut également accompagner tout un repas.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A déguster très frais (6 à 8°C).
C'est un vin à boire dès à présent.



6 rue de Chaux - 21700 Nuits-Saint-Georges - France
Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16
Email : louismax@louis-max.fr – Web : www.louismax.bio