

DOMAINE Bertrand

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

Crémant de Bourgogne Brut



AOP Crémant de Bourgogne

LOCALISATION

50ar sur le lieu-dit Les Etangs Charentay

SOLS

Sols profonds d'argile et de limons

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

CEPAGES

100 % Chardonnay

DENSITE DE PLANTATION

6 500 ceps / hectare

RENDEMENT MOYEN

50 hectolitres / hectare

EXPOSITION

Sud

RECOLTE et VINIFICATION

Vigne labourée, vendange manuelle en pallox. Pressurage direct sur pressoir pneumatique, vinification basses températures (16/18 °C) en cuve inox. Vinification traditionnelle avec deuxième fermentation en bouteille. Prise de mousse et vieillissement pendant 1 an minimum.

DEGUSTATION

- Vin brillant avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, il revêt une magnifique robe Or blanc. Ses bulles fines et légères forment un délicat collier de perles.
- A déguster dans les 3-5 ans. Consommer entre 6 et 8°C.

ACCORD METS/VIN

De l'apéritif jusqu'au dessert, notre Crémant accompagne vos mets les plus raffinés pour les grandes occasions.



La Verpillière - 69220 CHARENTAY - info@domainebertrand.fr
<https://www.domainebertrand.fr>

