

CONTACT PRESSE

ROUGE GRANIT
Laurent Courtial

Manon Vergnier
mvergnier@rouge-granit.fr
07 77 14 73 68

Lucie Biesse
lbiesse@rouge-granit.fr
06 04 64 81 74

Lucile Peyric
lpeyric@rouge-granit.fr
06 75 39 28 81





LEVER DE RIDEAU SUR LE MONDE
SECRET ET EXTRAORDINAIRE
DE LA FERMENTATION.

Elles sont à l'origine d'un grand nombre d'aliments que nous consommons depuis des siècles : le pain, le fromage, les yaourts, le vinaigre et le vin !

Invisibles à l'œil nu, elles œuvrent en toute discrétion, loin du tumulte, mais réalisent un travail titanesque. Ces incroyables travailleuses de l'ombre, ce sont les levures. Leur rôle essentiel a été révélé au 19^{ème} siècle par les travaux du **célèbre chimiste Louis Pasteur**. Dans le vin, elles transforment le sucre en alcool et en gaz, et donnent naissance à des arômes gourmands de brioche, de beurre ou de caramel. Dans le pain, elles permettent d'obtenir une mie alvéolée, un pain gonflé et des composés aromatiques au goût authentique. Elles se nourrissent précieusement des micromolécules du sucre présent dans la baie de raisin ou la farine et laissent dans leur sillon de petits miracles gustatifs, qui se forment dans le calme des caves ou à l'arrière des fournils. **Rencontre avec ces micro-organismes pas comme les autres qui transforment avec magie le jus des cépages de Bourgogne en un vin effervescent délicat, élégant et festif, au cordon de bulles envoûtant : le Crémant de Bourgogne AOC.**



LE PROCESS D'ÉLABORATION DU CRÉMANT DE BOURGOGNE : LA MAÎTRISE DES FERMENTATIONS

En Bourgogne, le savoir-faire effervescent a gagné le vignoble voilà plus de deux siècles, dans les années 1820. 3 villages peuvent se revendiquer d'avoir été les pionniers dans l'élaboration des bulles bourguignonnes : Rully, Nuits-Saint-Georges et Tonnerre. Chaque vignoble a importé le savoir-faire champenois, que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de méthode traditionnelle. Mais en quoi consiste-t-elle ? Comment fait-on naître l'effervescence en bouteille ? **Découverte d'un procédé de vinification insolite et précis qui doit tout à la fermentation, ou plutôt aux fermentations !**

La 1^{ère} fermentation : alcoolique.

Le Crémant de Bourgogne est élaboré à partir de vins tranquilles appelés vins de base. Ils vont suivre le schéma de vinification traditionnel des vins blancs de Bourgogne : fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Lorsque les vins réalisent leur fermentation alcoolique, les sucres naturellement présents dans les jus vont se transformer en éthanol/alcool. Cette étape cruciale dure en moyenne une dizaine de jours. Et ce n'est pas la magie qui opère, mais nos travailleuses de l'ombre, les levures. Elles vont se nourrir des sucres et les transformer en gaz et en alcool.

2^{ème} fermentation : malolactique.

Une fois les sucres transformés en alcool, les jus deviennent du vin. Une seconde fermentation peut intervenir, la malolactique où des bactéries transforment l'acide malique en acide lactique. Cela traduit une baisse de l'acidité, un assouplissement du vin et apporte de la complexité aromatique à la dégustation. Cette seconde fermentation relève d'un choix personnel du vinificateur.

3^{ème} étape

les levures à l'origine de l'effervescence

C'est une nouvelle fermentation, cette fois-ci en bouteille, qui va créer l'effervescence ! Elle est appelée « prise de mousse ». Deux éléments sont indispensables à sa bonne réalisation : les levures et le sucre. Cet ensemble constitue la liqueur de tirage. Les vins auxquels ont été ajoutés des levures sont ainsi extraits des cuves d'élevage pour être mis en bouteilles. Les levures doivent être neutres afin de garder intactes les propriétés intrinsèques du vin. En consommant ce sucre, les levures vont produire de l'alcool et générer du gaz carbonique à l'origine de l'effervescence. Cette étape dure entre 3 et 4 semaines. A savoir ! A la fin de cette étape, les bouteilles de Crémant de Bourgogne contiennent une pression d'environ 6 bars. Elles sont donc plus lourdes et épaisses que celles utilisées pour le conditionnement des vins tranquilles, car elles doivent résister à cette forte pression (jusqu'à 10 bars !).

4^{ème} étape

le vieillissement, le travail de l'ombre des levures

Les bouteilles sont maintenant mises au repos, en position horizontale, « sur lattes ». Cette technique traditionnelle consiste à coucher les bouteilles et à les empiler, en faisant reposer le goulot sur des lattes en bois, une position

horizontale pour favoriser le maximum de contact avec les levures. Elles font gagner au vin du volume en bouche, de la complexité aromatique. Les levures se transforment et libèrent des constituants gustatifs qui sont autant de supports d'arômes : elles se fondent et se mêlent au vin. Puis, les levures faute de substrat meurent, mais elles vont rétrocéder au vin des éléments aromatiques. Selon la durée de vieillissement sur latte, on évoluera sur des arômes tertiaires à l'exemple de l'élevage des grands vins blancs de Bourgogne. Les bouteilles doivent reposer 9 mois minimum avant l'étape de dégorgement, 24 mois minimum pour un Crémant de Bourgogne Éminent et 36 mois pour un Crémant de Bourgogne Grand Éminent.

5^{ème} étape

le remuage, pour faire descendre les levures.

Les bouteilles endormies se réveillent tête en bas pour permettre au dépôt formé par les levures de descendre vers le goulot, afin d'être ensuite évacuées de la bouteille. Cette étape se déroule en phases successives de rotation et de relevages. Les bouteilles restent enfin stockées quelques jours « sur pointe » (tête en bas) jusqu'à l'étape finale et délicate du dégorgement !



Dernières étapes

l'expulsion des levures et le bouchage

Le dégorgement consiste à évacuer les levures descendues dans le goulot (dépôt) puis à ajouter la liqueur d'expédition lors du bouchage définitif. Pour ce faire, les bouteilles sont placées tête en bas dans des bacs de congélation pour qu'un glaçon se forme sur 1 cm à l'intérieur du col. Le dépôt se retrouve ainsi pris dans la glace. Les bouteilles passent alors dans une machine, la dégorgeuse. Un couteau mécanique débouche la bouteille légèrement inclinée pour libérer le glaçon. Il est naturellement expulsé sous l'effet de la pression contenue dans la bouteille et

emporte ainsi les levures. Après une légère perte du niveau en bouteille, c'est le temps d'ajouter la liqueur d'expédition. La bouteille est ensuite prête à être bouchée avec un bouchon marqué du sceau de l'appellation Crémant de Bourgogne pour garantir l'origine et l'authenticité ! Le bouchon est ensuite recouvert d'un muselet pour éviter qu'il ne saute sous l'effet de la pression.

SECRET DE CAVE

Il faut savoir que tout commence dans les vignes, avec la période des vendanges. La récolte des raisins cultivés pendant l'année est un moment décisif. Il s'agit de récolter les baies au juste équilibre entre sucre et acidité (l'idéal se situe entre 9.5 et 11% vol.). Les cépages qui entrent dans l'élaboration du Crémant de Bourgogne doivent être cueillis lorsqu'ils possèdent encore une acidité élevée, qui est la garantie d'un Crémant de Bourgogne frais, vif et expressif.

RETOUR SUR LES BANCS D'ÉCOLE.

Avec Louis Pasteur, l'un des “pères de la fermentation”.



Connu pour ses travaux de recherche sur la vaccination et la pasteurisation, le célèbre chimiste Louis Pasteur a aussi été surnommé « père de la fermentation » suite à ses découvertes majeures sur ce phénomène.

Rappelons qu'avant lui, d'autres scientifiques avaient mené des travaux sur lesquels il put s'appuyer pour guider ses recherches, comme les chimistes français Antoine Lavoisier et Joseph-Louis Gay-Lussac. Ils établirent qu'au cours de la transformation du sucre en alcool, il n'y avait ni création, ni perte de matière. D'où la célèbre phrase attribuée à Lavoisier : « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme ! ».

Pasteur viendra compléter ces travaux avec l'intuition que la fermentation n'est pas une simple transformation chimique, mais un phénomène plus complexe, fruit d'êtres vivants

microscopiques : les levures ou micro-organismes.

Et c'est grâce à la betterave et ses problèmes de fermentation, que Pasteur réalisera des découvertes majeures sur le raisin et le vin ! Il établira le rôle des levures dans la transformation du sucre en alcool au travers d'expériences très complexes pour comprendre leur fonctionnement et les classer comme des organismes vivants.

« J'appelle fermentation alcoolique, la fermentation qu'éprouve le sucre sous l'influence du ferment qui porte le nom de levure de bière. (...) Car il n'y a pas d'hésitation, c'est la levure qui fait la fermentation et non l'inverse. »

Mémoire sur la fermentation alcoolique, 1860



UNE LEVURE, COMMENT CELA MARCHE ?

La levure se décrit comme une cellule entourée d'une membrane. Structure microscopique, cet être vivant cellulaire prélève des aliments au sein de son milieu de vie pour fonctionner, croître et se reproduire, comme d'autres espèces animales ou végétales ! Dans le vin, elle se nourrit du sucre du raisin qu'elle transforme en énergie, dont résultent le dioxyde de carbone et l'alcool ! Et dans le pain ? C'est la même chose avec le sucre de la farine. Elle libère alors un gaz qui fera gonfler la pâte. On appelle d'ailleurs cette étape le pointage en boulangerie.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Certains arômes du vin proviennent de la fermentation.

En effet, les arômes du vin naissent de la conjugaison de 3 éléments :

- **Le cépage** : il donne les arômes dits primaires ou « variétaux », qui correspondent aux caractéristiques intrinsèques de chaque variété de raisin. Chaque cépage possède sa propre identité olfactive.
- **La fermentation** : cette étape de transformation est à l'origine des arômes dits secondaires. Leur expression va dépendre du type de levures (indigènes ou externes), des ferments, ainsi que des températures et conditions de fermentation. Ces arômes secondaires se classifient eux-mêmes en 3 groupes :
 - › les arômes fermentaires qui donnent des notes de mie de pain, de brioche ou de biscuit ;
 - › les arômes lactés qui évoque le beurre, le yaourt, le caramel ou le lait,
 - › et enfin les arômes amyliques rappelant le bonbon, le vernis à ongle ou la banane.

• **Enfin, l'élevage** : lors de son vieillissement, le vin va développer de nouveaux arômes en fonction du contenant dans lequel il est élevé, de la durée de son élevage et du travail des levures pour le Crémant de Bourgogne...on parle alors d'arômes tertiaires liés à la phase d'élevage.

A NOTER :

Les arômes issus de la fermentation jouent un rôle clé dans la qualité d'un vin. C'est donc tout un art pour le vigneron, le vinificateur ou l'œnologue de maîtriser la conduite de celle-ci pour travailler avec précision le profil des vins de base qui serviront à l'élaboration des Crémant de Bourgogne. Ce savoir-faire se retrouve également dans le pain. La qualité des levures et du levain joue sur l'aromatique.



ET POUR LE PAIN ?

Le mélange de farine et d'eau est à l'origine du développement des micro-organismes. Cette culture de bactéries lactiques et de levures va permettre d'engager la transformation, en l'absence d'oxygène, du glucose en éthanol/alcool et en dioxyde de carbone. Cette transformation est similaire à celle observée lors du passage du raisin en vin. Dans le cas du pain, le gaz va permettre aux alvéoles présentes dans la pâte de grossir pour donner au pain son volume.



de produits d'exception
 DÉGUSTATION
 CROISÉE
 issus de la fermentation :



CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC & CRÉATIONS BOULANGÈRES QUI NE MANQUENT PAS D'AIR.

Prix de vente
 conseillé : 16 €



Prix de vente
 conseillé : 12,30 €

Château de Chamilly

Crémant de Bourgogne Blanc de blancs Brut

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

Le Crémant de Bourgogne AOC Blanc de Blancs est produit exclusivement à partir de cépages blancs, (Chardonnay et Aligoté sont les deux cépages autorisés). Il s'agit ici d'un 100% Chardonnay. Les raisins proviennent de parcelles implantées sur le terroir de Montagny « les Bassets » en Côte Chalonnaise produits avec de petits rendements. Après un élevage de 40 mois sur lattes, la cuvée développe un caractère bien affirmé et une onctuosité liée à son temps de vieillissement prolongé. Le cépage Chardonnay livre finesse et gourmandise dans une version « haute-couture » de la bulle bourguignonne d'origine contrôlée.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : gougères façon bagels, saumon fumé et crème à l'aneth

Château de la Greffière

Crémant de Bourgogne Brut

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

Ce domaine familial certifié HVE3, et en conversion bio depuis 2020, appartient à la famille Greuzard depuis 1924. Installée à la Roche Vineuse, près de Mâcon, la famille exploite 60 hectares de vignes. Après une récolte manuelle des baies, conformément au cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne, la cuvée est élevée 18 mois sur lattes. Dans le verre pétille une robe or blanc. Le nez floral et d'agrumes s'accompagne de fraîcheur et d'élégance en bouche.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : tranche de pain de campagne grillée, poisson blanc mariné.

Prix de vente
conseillé : 16,50 €



Domaine Clotilde Davenne

Crémant de Bourgogne Brut Extrat

CÉPAGE : 1/3 CHARDONNAY, 2/3 PINOT NOIR

DOSAGE : EXTRA BRUT

TERROIR : ARGILO-CALCAIRE DU KIMMERIDGIEN

Ces bulles du Nord de la Bourgogne proviennent de vignes implantées sur les collines entourant le village de Saint-Bris-le-Vineux dans l'Yonne. Pinot noir et Chardonnay se partagent l'expression des sols Kimméridgien, typiques du vignoble chablisien. Après un élevage de 18 mois sur lattes, cette cuvée extra brute est dégorgée sans liqueur d'expédition. La robe dorée est brillante. Le nez, intense, propose une belle complexité aromatique, entre agrumes, fruits verts et fleurs blanches. Les bulles sont délicates, le vin est vif, subtilement équilibré et exhale la minéralité et la fraîcheur de son terroir d'origine tout en proposant une finale longue et élégante.

Service : 6-8 °C

L'accord boulangier : tourte feuilletée saumon, blettes et sésame.



LE SAVIEZ-VOUS ?

On doit à Laurent Lavoisier, chimiste français, cette équation de la fermentation vineuse (alcoolique) :

Sucre + Eau = Acide carbonique + Esprit de vin (Alcool)

Mais il donne ici de la transformation du sucre une explication simplement chimique. Pourtant sans levure, pas de fermentation ! Ce sont les travaux de Pasteur qui mettent en lumière le rôle essentiel de ces micro-organismes dans le processus de fermentation.





de produits d'exception
 DÉGUSTATION
 CROISÉE
 issus de la fermentation :



Prix de vente
 conseillé : 13,50 €



Domaine Félix & Fils

Crémant de Bourgogne Brut

CÉPAGE : 100% PINOT NOIR

DOSAGE : BRUT

TERROIR : ARGILO-CALCAIRE DU KIMMERIDGIEN ET
 PORTLANDIEN

Restons dans le Nord de la Bourgogne autour de Saint-Bris-le-Vineux, Irancy et Chablis au cœur du vignoble de l'Auxerrois. La famille Félix y cultive 28 hectares certifiés en HVE. C'est ici de vieilles vignes de Pinot noir (55 ans) qui délivrent l'expression des sols Kimméridgien et Portlandien. Après un élevage de 18 mois (6 mois sur lies puis 12 mois sur lattes), cette cuvée de garde (5 à 10 ans) est une invitation au plaisir. La bulle est fine et fait découvrir la vanille et les épices au travers d'un dosage parfaitement maîtrisé. En bouche, la finale est douce et longue, tendrement citronnée.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : pain aux figues, escalope de foie gras frais.

Prix de vente
 conseillé : 12,30 €



Dominique Gruhier

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

Cuvée Pinot noir d'Edouard

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

DOSAGE : BRUT NATURE

TERROIR : ARGILO-CALCAIRE DU KIMMERIDGIEN

Le vignoble de l'Auxerrois est un terrain de prédilection pour la production de Crémant de Bourgogne. Dominique Gruhier y travaille la vigne en agriculture biologique (depuis 2003) à Epineuil, à quelques pas de Chablis. Ses vignes de Pinot noir poussent sur des sols du Kimméridgien, très riches en amas de petits fossiles d'huîtres. Cette minéralité se retrouve dans la cuvée au travers d'accents iodés. Après un élevage en fûts de 400 litres, ce Blanc de Noirs zéro dosage fait pétiller des notes de fruits rouges et d'épices douces dans une robe calcaire. Dominique Gruhier signe un Pinot noir d'une complexité et d'une finesse rare, racé et élégant.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : tartine brocciu, coppa et pesto rosso



de produits d'exception
 DÉGUSTATION
 CROISÉE
 issus de la fermentation :

Prix de vente
 conseillé : 14,90 €



Louis Bouillot
Crémant de Bourgogne Millésimé 2018
Grand Eminent
Cuvée Perle d'Or

CÉPAGE : 100% PINOT NOIR
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

La cuvée Perle d'Or ne naît qu'à la faveur d'un grand millésime. Elle rassemble une sélection de terroirs de la Côte de Nuits, de la Côte de Beaune ainsi que du Couchois, en Chardonnay et Pinot noir. Elle réunit les deux cépages rois bourguignons dans un long élevage sur lattes qui dure plus de 3 ans. Ce travail d'orfèvre est d'ailleurs récompensé par le label Grand Eminent qui gratifie un Crémant de Bourgogne d'exception. La récolte 2018 a marqué les esprits de la maison Louis Bouillot, de par sa récolte abondante et qualitative. L'équilibre paritaire entre la puissance du Pinot noir et la rondeur du Chardonnay se révèle au travers d'un élevage en fût de chêne de 8 mois, avant son élevage long sur lattes. Ce Crémant offre de la fraîcheur et le croquant du fruit, une belle robe jaune et des arômes de pomme avec des notes de brioche et de beurre.

Service : 8-12 °C

L'accord boulanger : croûte aux morilles et comté

Prix de vente
 conseillé : 12,90 €



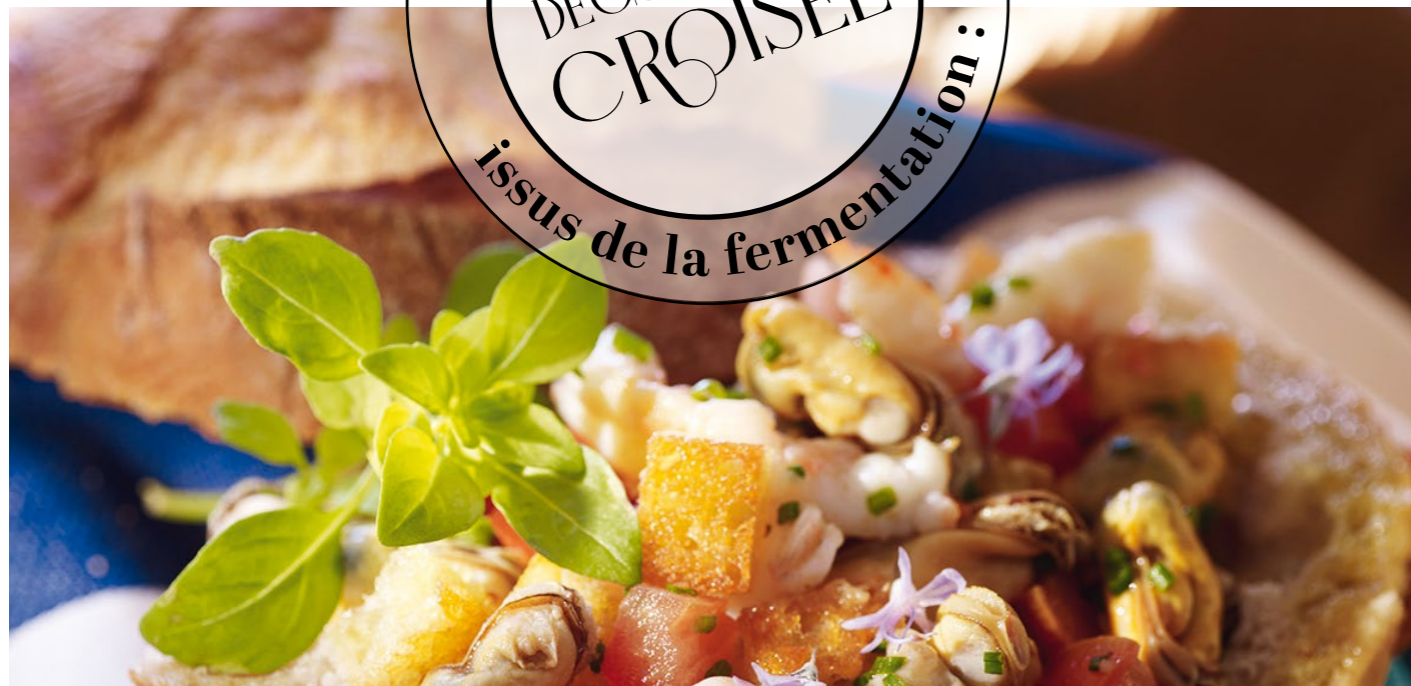
Manuel Olivier
Crémant de Bourgogne Brut

CÉPAGE : 50% CHARDONNAY, 40 % PINOT NOIR ET 10% ALIGOTE
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

Les différents cépages sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique. 25% du Chardonnay qui compose la cuvée sont issus de la vendange précédente, après un élevage d'un an sur lies fines travaillées. Dans le verre, le nez est frais et fruité. Chaque cépage joue savamment son rôle : l'Aligoté séduit pour son attaque vive. Le Chardonnay participe à la finesse de la bulle et à l'élégance de la cuvée, quand le Pinot noir offre une finale sur le relief.

Service : 5-8 °C

L'accord boulanger : tartine fromage frais, petits pois



de produits d'exception
 DÉGUSTATION
 CROISÉE
 issus de la fermentation :

Prix de vente
 conseillé : 8,95 €



Moillard Crémant de Bourgogne Brut Prestige

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

Fondée au cœur de la route des Grands Crus à Nuits-Saint-Georges, la Maison historique Moillard produit des Crémants de Bourgogne raffinés et élégants. Cette cuvée brute a été élevée 15 mois sur lattes. Sa robe jaune dorée est soutenue par une bulle fine et une mousse persistante. Au nez, des notes de fleurs blanches, de noisette et de pêche se dégagent avec subtilité. La bouche, tout en fraîcheur, séduit par ses arômes floraux et sa belle persistance aromatique.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : tartine avocat, crevettes

Prix de vente
 conseillé : 15 €



Maison Paul Chollet Crémant de Bourgogne Cuvée Manon

CÉPAGE : PINOT NOIR
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

La cuvée est issue d'un assemblage parcellaire de vignes implantées à Volnay et Chorey-les-Beaune. Le domaine prend plaisir à mettre en valeur le Pinot noir et ses terroirs, majoritairement présent dans les Crémants de Bourgogne produits. Après un élevage de 6 mois en cuve, ce Crémant a été placé en cave fraîche pour réaliser sa prise de mousse selon la méthode traditionnelle, puis a effectué un vieillissement de 24 mois sur lattes durant lesquels il a développé sa richesse aromatique. La robe, claire et brillante, fait écho aux bulles fines et élégantes. Le nez, complexe, fin et très droit, annonce la finesse et la pureté du vin qui se termine sur une agréable longueur en bouche.

Service : 5-8 °C

L'accord boulanger : pain comme une coquille, coquillages et jus



de produits d'exception
**DÉGUSTATION
 CROISÉE**
 issus de la fermentation :

Prix de vente
 conseillé : 20 €



SainChargny
 Crémant de Bourgogne Brut - Grand Eminent
 Cuvée Immémorial

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

La Maison SainChargny livre ici un Chardonnay tout en élégance, frais et complexe. Labellisé Grand Eminent, il a connu un vieillissement accru de 36 mois sur lattes après un élevage sur lies fines en cuve durant une année. La robe est jaune clair aux reflets dorés. Le nez intense et complexe, est annonciateur de notes florales. La bulle fine et légèrement crémeuse en fait une cuvée aérienne. En bouche Immémorial développe des notes puissantes et complexes de fruits, de noisettes et d'amandes grillées. La fraîcheur se prolonge jusque dans sa finale aux notes acidulées et légèrement citronnées. Un grand Crémant de bourgogne au potentiel de vieillissement important.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : pain artisanal, beurre demi-sel et lamelles de truffes noires

Prix de vente
 conseillé : 10,90 €



Veuve Ambal
 Crémant de Bourgogne Brut
 Cuvée Terroir Singulier

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE DU JURASSIQUE

Fondée en 1898 par Marie Ambal dans son village natal de Rully, au cœur de la Côte Chalonnaise, la Maison Veuve Ambal élabore dès lors de grands vins effervescents. Aujourd'hui référence de l'appellation Crémant de Bourgogne, elle en est devenue leader et propose une gamme complète de Crémants de Bourgogne. La cuvée Grand Terroir provient de vignes âgées de 40 ans, implantées au sud de la commune d'Igé, dans le Mâconnais. Ces sols argilo-calcaires profonds transmettent fraîcheur et gourmandise au vin. Le vieillissement de 24 mois sur lattes a permis à la cuvée de développer des arômes salivants de viennoiseries, beurre frais et d'acacia. Les bulles dansent avec finesse et élégance autour de notes d'agrumes. En bouche, un bel équilibre, entre fraîcheur, rondeur et longueur.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : baguette apéritive à l'ail et au comté



de produits d'exception
 DÉGUSTATION
 CROISÉE
 issus de la fermentation :

Prix de vente
 conseillé : 12,90 €



Victorie de Chastenay
*Crémant de Bourgogne Extra Brut Millésimé
 2016 - Grand Eminent*

CÉPAGE : 85 % PINOT NOIR, 15 % CHARDONNAY
 DOSAGE : EXTRA BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

Les cuvées récompensées du label Grand Eminent proposent le meilleur de leur terroir et du savoir-faire effervescent. Trois dégustations sélectives, réalisées par un organisme indépendant, attestent de leur qualité. Grand Eminent récompense des vins au vieillissement long, au minimum 36 mois d'élevage dans les caves. Ils livrent alors une structure puissante, à la complexité racée soulignée de cette fraîcheur typique, à l'élégance unique. Ce millésime 2016 présente une robe d'une pureté cristalline. La bulle est délicate et généreuse. Au nez, les fleurs blanches répondent en écho aux notes d'amande, d'épices et de poires. La bouche est ciselée par une belle minéralité et jouit d'un équilibre et d'une complexité aromatique à l'image de son millésime. La finale est puissante et envoûtante.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : pain de seigle, huître et poireaux

Prix de vente
 conseillé : 11,70 €



Vitteaut-Alberti
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

CÉPAGE : 100 % PINOT NOIR
 DOSAGE : BRUT
 TERROIR : ARGILO-CALCAIRE

Ce Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs est un assemblage d'une sélection de Pinot noir, provenant exclusivement des Hautes-Côtes de Beaune. Il acquiert sa typicité de son élevage entre 18 et 24 mois en bouteilles. La robe dévoile un bel or pâle cristallin. Les fines bulles procurent une effervescence délicate. Le nez offre de la puissance et le raffinement des fruits jaunes. Il se complète par l'impertinence et la richesse de la mirabelle et la douceur du coing pour terminer sur la fraîcheur de la pêche blanche. La bouche est soyeuse et laisse s'épanouir toute la gourmandise et l'élégance du Pinot noir.

Service : 6-8 °C

L'accord boulanger : pain hérisson, bacon, gouda