



Crémant de Bourgogne

BLANC DE BLANCS



CÉPAGE : CHARDONNAY 100%

APPELLATION : CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC

VIGNOBLE :

LIEU-DIT DE CARTALE À BAGNOLS : SOLS MÉTAMORPHIQUES À DOMINANCE SILICIEUSE.

8000 PIEDS. 60 HL/HA

VINIFICATION :

VENDANGES MANUELLES, PRESSURAGE DIRECT,
FERMENTATION À FROID ENTRE 15 ET 20°C.

PRISE DE MOUSSE EN MÉTHODE TRADITIONNELLE.

ELEVAGE DE 18 MOIS SUR LATTES.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION : FRAIS, DIRECT, COMPLEXE, IL ASSOCIE DES NOTES D'AGRUMES, DE FLEURS BLANCHES À UN FINAL LÉGÈREMENT BISCUITÉ.

ACCORDS METS ET VINS : S'APPRÉCIE DE L'APÉRITIF, JUSQU'AU DESSERT (DIPLOMATE, SABAYON, TIRAMISU À L'ANANAS) EN PASSANT PAR DES METS DÉLICATS TEL QU'UN VOL-AU-VENT DE SAINT JACQUES OU UN RISOTTO AUX GAMBAS. UN GRAND CRÉMANT POUR DE BELLES OCCASIONS.

CONSEILS DE SERVICE : À SERVIR FRAIS : 8 À 12°C
À APPRÉCIER DANS SA JEUNESSE (SOUS 1 À 2 ANS)



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com



Crémant de Bourgogne

BLANC DE BLANCS



GRAPE VARIETY: CHARDONNAY 100%

APPELLATION : CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC

VINEYARD :

LIEU-DIT OF CARTALE IN BAGNOLS: METAMORPHIC SOILS WITH SILICEOUS DOMINANCE.

8000 VINES. 60 HL/HA

VINIFICATION :

MANUAL HARVEST, DIRECT PRESSING,

COLD FERMENTATION BETWEEN 15 AND 20°C.

THE WINE IS MATURED IN THE TRADITIONAL METHOD.

AGED FOR 18 MONTHS ON LATHS.

VINIFICATION WITHOUT SULFITE, SULFITING AT BOTTLING

TASTING : FRESH, DIRECT AND COMPLEX, IT COMBINES NOTES OF CITRUS FRUITS, WHITE FLOWERS
WHITE FLOWERS WITH A SLIGHTLY BISCUITY FINISH.

FOOD AND WINE PAIRING : IT CAN BE ENJOYED AS AN APERITIF OR WITH DESSERT (DIPLOMAT,
SABAYON, PINEAPPLE TIRAMISU), AS WELL AS WITH DELICATE DISHES SUCH AS A
VOL-AU-VENT OF SCALLOPS OR A RISOTTO WITH GAMBAS. A GREAT CRÉMANT FOR GREAT
OCCASIONS.

SERVING SUGGESTIONS : TO BE SERVED CHILLED: 8 TO 12°C

TO BE APPRECIATED IN ITS YOUTH (WITHIN 1 TO 2 YEARS)



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com