

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 : A servir frais : 8 à 12°C
A apprécier dans sa jeunesse (sous 1 à 2 ans)



Crémant de Bourgogne

Blanc de Blancs



Grape variety: Chardonnay 100%

Appellation : Crémant de Bourgogne AOC

Vineyard :
plot "broche marion"
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