Bourgogne de
Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

Classification :

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay et Aligoté

Température de service :
4 à 5° C

Durée de conservation :
3 à 4 ans

Crémant de Bourgogne "Abbatia" (Crémant)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay et Aligoté

Origine

Les raisins proviennent de parcelles parmi les plus vieilles vignes de Chardonnay.

Vinification

Les raisins sont acheminés à la cave en cagettes perforées et mis au pressoir délicatement. Le pressurage très doux permet d'obtenir des moûts délicats exempts de tous arômes végétaux. Cette cuvée effectue la première fermentation, puis un élevage de 4 mois en fûts âgés de 5 à 10 ans. La seconde fermentation en bouteille, appelée prise de mousse, dure environ de 3 à 6 mois. Le dépôt provoqué par cette fermentation s'amasse sur le flanc de la bouteille. Le vin se nourrit sur ce dépôt durant toute la durée du stockage où il gagne en finesse et en élégance. Le dépôt est ensuite rassemblé par une manipulation des bouteilles appelée « remuage ». Le dégorgement permet ensuite de chasser le dépôt et de boucher définitivement la bouteille avant l'expédition.

Notes de dégustation :

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs ABBATIA est un vin vif, au nez légèrement brioché; très fin et délicat en bouche. Sa mousse est fine et persistante, ce qui lui confère une élégance toute particulière et une belle longueur en bouche.

Mets d'accompagnements

Exclusivement en apéritif. La pureté de cette cuvée proscrit tout additif. Il supporte plus de fraîcheur qu'un Crémant de Bourgogne à base de Pinot Noir. Ce vin atteint son niveau le plus intéressant entre la 3ème et la 4ème année, après le tirage.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com