



## Les Vignerons de Mancey

### Classification :



**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Chardonnay: 90%  
- Aligoté: 10%

## Crémant de Bourgogne "Blanc de Blancs" (Crémant)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay: 90% - Aligoté: 10%*

### Origine

Tous les coteaux du territoire des Vignerons de Mancey. Le cépage chardonnay, largement majoritaire, apporte finesse et élégance. Il sera rehaussé d'une touche de fraîcheur et de vivacité par l'aligoté.

### Vinification

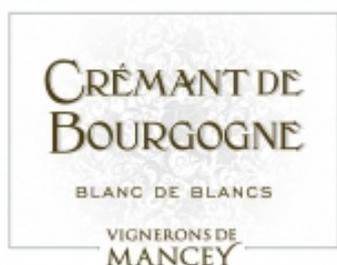
Les raisins, exclusivement vendangés à la main, sont acheminés à la cave en cagettes perforées et mis au pressoir délicatement. Le pressurage très doux permet d'obtenir des moûts délicats exempts de tous arômes végétaux. Après la première fermentation en cuve, une seconde est provoquée en bouteille pour obtenir cette effervescence particulière. Nous laisserons alors les bouteilles au repos, dans nos caves, pour une durée de 18 à 24 mois. Le dépôt provoqué par cette seconde fermentation est rassemblé par une manipulation des bouteilles appelée « remuage ». Le dégorgement permet ensuite de chasser le dépôt et de boucher définitivement la bouteille. Nos crémants doivent leur fraîcheur également à la fréquence des dégorgements que faisons mensuellement, juste avant leur expédition.

### Notes de dégustation :

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

### Mets d'accompagnements

Idéalement en apéritif. 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.



**Température de service :**  
4 à 5°C

**Durée de conservation :**

1 à 5 ans

---

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Veloux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : [contact@bourgogne-vigne-verre.com](mailto:contact@bourgogne-vigne-verre.com) - Site internet : [www.bourgogne-vigne-verre.com](http://www.bourgogne-vigne-verre.com)