



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay: 40%,
Aligoté: 10%, Pinot Noir:
40%, Gamay: 10%



CRÉMANT DE
BOURGOGNE
BRUT RÉSERVE
VIGNERONS DE
MANCEY

Température de service :

5 à 6° C

Crémant de Bourgogne "Brut" (Crémant)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay: 40%, Aligoté: 10%, Pinot
Noir: 40%, Gamay: 10%*

Origine

Coteaux situés sur le territoire dépendant des Vignerons de Mancey.

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. Le dépôt provoqué par cette fermentation est rassemblé par une manipulation des bouteilles appelée « remuage ». Après un repos d'au moins 13 mois dans nos caves, nous procédons mensuellement au dégorgement afin de garantir un maximum de fraîcheur. Cette opération permet de chasser le dépôt et de boucher définitivement la bouteille avant l'expédition.

Notes de dégustation :

Le Chardonnay confère à l'assemblage son fruit et son élégance. Le Pinot Noir apporte sa charpente, sa finesse et son corps. L'aligoté donne sa vivacité et ses parfums. Enfin, le Gamay, apporte une touche fruitée complémentaire. Chacune des qualités du Crémant de Bourgogne est traduite à la dégustation, elles sont harmonieusement liées dans l'assemblage.

Mets d'accompagnements

Idéal à l'apéritif, il peut être aussi servi avec de la crème de cassis ou de framboise. Il accompagnera les crêpes, le Pithiviers et tous les desserts à base de cassis.

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 - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com