



Les Vignerons de Mancey

Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay: 50% -
Pinot Noir: 50%

Crémant de Bourgogne "Brut de Guinguette" demi-sec (Crémant)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay: 50% - Pinot Noir: 50%

Origine

Cette cuvée est élaborée à partir d'assemblage de Pinot noir à 50 %, de Chardonnay à 50 %.

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, le dégorgement permet ensuite de chasser le dépôt et de boucher définitivement la bouteille avant l'expédition. Nos crémants doivent leur fraîcheur également à la fréquence des dégorgements que faisons mensuellement, juste avant leur expédition. Cette cuvée demi-sec est sensiblement plus sucrée que notre cuvée « Brut ».

Notes de dégustation :

Ce vin pétille de gaieté. Souple et fruité, il laisse cependant l'esprit vif et la bouche fraîche.

Mets d'accompagnements

Ce vin pourra être servi dans le milieu de l'après-midi sur une brioche ou une tarte. Il accompagnera en fin de repas des îles flottantes, un diplomate ou un moka.



Température de service :
4 à 6° C

Durée de conservation :
1 à 5 ans

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