Bourgogne de
Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Gamay 15%



Température de service : 5-6°C

Durée de conservation : 1 à 7 ans

Crémant de Bourgogne "Extra Brut" (Crémant)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay 70%, Pinot Noir 15%, Gamay 15%

Origine

Coteaux situés sur la commune de Mancey, au nord du Mâconnais, sur des sols à argiles profondes reposant sur une roche calcaire.

Vinification

Les raisins, exclusivement vendangés à la main, sont acheminés à la cave en cages perforées et mis au pressoir délicatement. Le pressurage est doux et lent. Nous séparons les tailles des jus de presse. Après la première fermentation en cuve à basse température nous élevons le vin sur ses lies fines pendant 9 mois. Cette phase est importante ; nous gagnons ainsi en complexité et en richesse. Une seconde fermentation est provoquée en bouteille pour obtenir l'effervescence. Le dépôt provoqué par cette fermentation est rassemblé par une manipulation des bouteilles appelée « remuage ». Après un repos d'au moins 18 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 :

Sous une bulle très fine et abondante, le chardonnay apporte beaucoup d'élégance et des parfums de fruits secs, noisette et amande tout particulièrement. En bouche c'est le côté racé et puissant qui interpelle mais aussi un léger voile huileux tapissant le palais. Des arômes de pâtisserie, de brioche en attaque et des parfums fruités, de poire en finale.

Mets d'accompagnements

La structure apportée par les cépages Pinot Noir et Gamay permet à ce vin d'accompagner votre apéritif jusqu'au comté ou autre fromage à pâte cuite. Il peut être associé merveilleusement à une viande blanche.

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